

Lo mejor de nosotros para su familia

THERMOMIX-31

Cocina para Fechas Especiales



Thermomix

Sumario

Índice de recetas

TRUCOS



USO DEL CESTILLO

Cuando cocinemos alguna preparación con el vaso lleno, es conveniente colocar el cestillo sobre la tapadera con el fin de evitar salpicaduras.

COMO CORTAR EL PEREJIL

Si queremos picar perejil, podemos llenar el cubilete con hojas de esta hierba y trocearlo con unas tijeras. Igualmente puede hacer esta operación con albahaca, cilantro, etc.



HACER JULIANA DE ESPINACAS

Para cortar espinacas en juliana, lo más fácil es enrollar bien las hojas y cortarlas en rodajas finas.

TRUCOS

APERITIVOS CON PAN DE MOLDE



Elimine la corteza con un cuchillo y estírela con la ayuda de un rodillo, dejándola lo más fina posible. Rellene con paté u otro relleno de su agrado y enróllelo como si fuese un brazo de gitano y envuélvalo en film transparente Albal, procurando que quede bien apretado. Introdúzcalo en el frigorífico hasta que esté bien frío y sírvalo cortado en rodajas. También puede congelarlo si no lo va a consumir enseguida. Otra forma de presentación, consiste en estirar 2 capas de pan y entre ellas un relleno de su gusto, cortándolas con un cortapastas o a su criterio.



HUEVOS POCHÉ

Haga un rectángulo de papel film transparente, píncélelo con aceite y póngalo dentro del cubilete. Casque un huevo sobre él y cierre el papel film con una tirita del mismo, haciendo así una bolsita. Repita la operación las veces necesarias. Ponga 1/2 litro de agua en el vaso y **programe 5 min, temperatura Varoma, velocidad 2**. Cuando el agua hierva, coloque los atadillos en el recipiente Varoma y **programe 5 min, temperatura Varoma** si quiere la yema blandita o **7 min velocidad 2**, si la quiere cuajada.

PIRULETAS DE PARMESANO

Coloque un montoncito de queso Parmesano rallado sobre un trozo de papel para horno Albal, aplástelo para formar una pequeña superficie, dele forma con un aro y ponga un trozo de una brocheta de madera, como en la foto. Repita la operación según el número de piruletas que desee. Introdúzcalas en el horno precalentado a 200º durante 8 o 10 min. Deje enfriar antes de desprenderlas del papel.





TRUCOS

MOLDEAR VERDURAS

Para moldear cómodamente las verduras y sus pieles, sumérjalas durante unos minutos en agua helada. Puede utilizar entre otras, pieles de calabacín, de pepino, tiras de berenjena, hilitos de puerro, etc.





CANELONES DE PUERRO

Utilice puerros gruesos (sólo la parte blanca de los mismos). Haga un corte a lo largo y separe las capas que salgan enteras. Cueza al vapor y rellene al gusto.

FLORES DE ZANAHORIA

Puede obtener unas espectaculares flores para adornar, utilizando zanahorias, más bien gruesas, con ayuda de este sacapuntas especial. En caso de no poder disponer de él, puede utilizar un cuchillo fino y afilado.



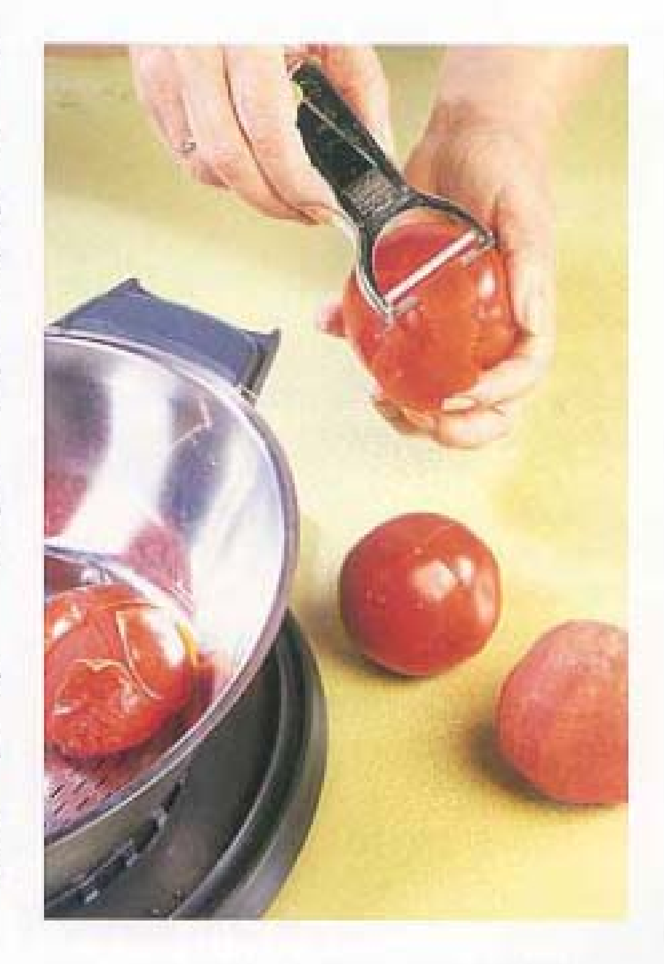
TRUCOS

PELAR TOMATES

Para pelar tomates, puede utilizar un pelapatatas, como se muestra en la foto.

También puede utilizar el recipiente Varoma, según estas instrucciones:

- Corte un poco la piel por la parte de abajo en forma de cruceta y vaya poniéndolos en el recipiente Varoma con la cruceta hacia arriba. Cabe un kilo de tomates aproximadamente.
- **Ponga 1/2 l de agua en el vaso del Thermomix y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**
- Coloque el recipiente Varoma con los tomates sobre la tapadera y vuelva a **programar otros 5 min a la misma temperatura y a velocidad 2 1/2.**
- Sáquelos y pélelos rápidamente.
- Córtelos por la mitad y retire las simientes con una cucharilla.
- Colóquelos sobre papel de cocina boca abajo para que escurran el agua.
- Los tendrá listos para diferentes usos con las recetas de este libro; para confitarlos, para ensaladas, etc.





PELAR PIMIENTOS

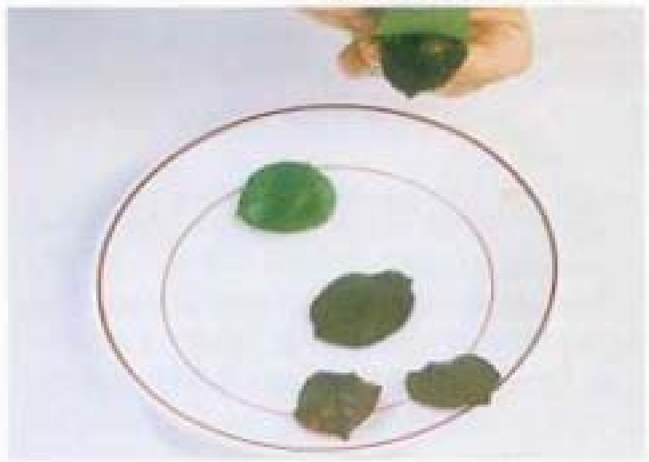
Utilice un pelapatatas como se muestra en la foto.

TRUCOS



HOJAS DE CHOCOLATE

Funda el chocolate amargo o con leche, siguiendo las instrucciones de la pág. 37 del libro básico, **con el vaso muy seco.** Elija hojas de cualquier planta (preferentemente de rosal), que sean bonitas y sanas, y límpielas bien. Con un pincel, pinte el lado de los nervios de la hoja con chocolate fundido.



Deje secar el chocolate, preferentemente en el frigorífico, y sepárelo de la hoja con mucho cuidado. Es muy importante que seleccione hojas que no hayan sido rociadas con insecticida y que estén bien limpias y secas antes de cubrirlas con el chocolate.

BURBUJAS DE CHOCOLATE

Funda el chocolate igual que para las "Hojas de chocolate" y con un pincel cubra una lámina de plástico de burbujas, por la parte que tiene relieve. Forme una capa gruesa.

Introduzca en el frigorífico hasta que esté solidificado. Retire el plástico y corte la plancha de chocolate. Utilícela para decoración de tartas, por ejemplo, la Selva Negra de la página. 144.





TRUCOS



PREPARACIONES CON PASTA BRIK

Utilice la pasta brik para hacer bolsitas o tulipas como se muestra en las fotos. Pincele con aceite la masa y forre recipientes de su gusto para moldear la pasta. Hornee durante 5 ó 6 minutos para que se dore y endurezca.



ROLLOS CON FILM TRANSPARENTE

Para cocinar rollos de carne o pescado, solos o rellenos, envuélvalos en film transparente Albal, como se muestra en la foto y después en papel de aluminio Albal, bien apretado. Verifique antes que cabe bien en el recipiente Varoma.





Zumo de tomate

ingredientes para 6 personas

600 g de **tomates** muy maduros y rojos
½ **limón** bien pelado (sin nada de parte blanca ni pepitas)
8 cubitos de **hielo**
400 g de **agua**
Sal y **pimienta** al gusto





preparación

- Ponga en el vaso los tomates, el limón y los cubitos de hielo y programe 30 segundos en velocidad 5. A continuación programe 2 minutos en velocidad máxima.
- Añada el agua, salpimiente al gusto (si desea colarlo, hágalo a través del cestillo) y échelo en una jarra con cubitos de hielo. Sirva.

Zumo de apio

ingredientes para 6 personas

100 g de **apio** troceado (principalmente hojas verdes)
1 **limón** bien pelado (sin nada de parte blanca ni pepitas)
70 g de **azúcar**
600 g de **agua**
6 cubitos de **hielo**





preparación

- Ponga en el vaso el apio y el limón con el azúcar, 200 g de agua y los cubitos de hielo y programe 30 segundos en velocidad 5. A continuación programe 2 minutos en velocidad máxima.
- Añada el agua restante, mezcle unos segundos en velocidad 2 y sirva en una jarra con hielo (si desea colarlo, hágalo a través del cestillo).

Zumo de pimiento

ingredientes para 6 personas

300 g de **pimiento rojo** sin pepitas ni nervios
1 **limón** bien pelado (sin nada de parte blanca ni pepitas)
70 g de **azúcar**
6 cubitos de **hielo**
600 g de **agua**





preparación

- Ponga en el vaso el pimiento y el limón con el azúcar y los cubitos de hielo y programe 30 segundos en velocidad 5. A continuación programe 2 minutos en velocidad máxima.
- Añada el agua y sirva (si desea colarlo, hágalo a través del cestillo).

Zumo de piña natural

ingredientes para 6 personas

400 g de **piña** natural
70 g de **azúcar**
6 cubitos de **hielo**
600 g de **agua**





preparación

- Ponga en el vaso la fruta con el azúcar, los cubitos de hielo y 200 g de agua. Programe 30 segundos en velocidad 5. A continuación programe 2 minutos en velocidad máxima.
- Añada el agua restante y mezcle unos segundos en velocidad 2. Sirva en una jarra con unos cubitos de hielo (si desea colarlo, hágalo a través del cestillo).

Zumo de papaya y naranja

ingredientes para 6 personas

400 g de **papaya** pelada y sin pepitas negras
2 **naranjas** bien peladas (sin nada de parte blanca)
1/2 **limón** bien pelado (sin nada de parte blanca ni pepitas)
70 g de **azúcar**
6 cubitos de **hielo**
200 g de **agua**





preparación

- Ponga en el vaso las frutas con el azúcar y los cubitos de hielo y programe 30 segundos en velocidad 5. A continuación programe 2 minutos en velocidad máxima.
- Añada el agua, mezcle unos segundos en velocidad 2 y sirva en una jarra con hielo (si desea colarlo, hágalo a través del cestillo).

Zumo de uva

ingredientes para 6 personas

500 g de **uvas** bien lavadas
1 **limón** bien pelado (sin nada de parte blanca ni pepitas)
70 g de **azúcar**
700 g de **agua**
1 jarra de agua con 6 cubitos de **hielo**





preparación

- Ponga en el vaso las frutas con el azúcar y programe 1 minuto en velocidad 3.
- Añada el agua y mezcle 30 segundos en velocidad 3 1/2.
- A continuación introduzca el cestillo dentro del vaso, sujételo con la espátula y cuélelo para que no caigan las pieles y semillas de las uvas, echándolo en la jarra con los cubitos de hielo.

Batido de chocolate

ingredientes para 6 personas

4 cucharadas colmadas de **cacao en polvo** sin azúcar
100 g de **azúcar**
1/2 cucharadita de **Nescafé**
6 cubitos de **hielo**
200 g de **leche Ideal de Nestlé**
200 g de **leche**



preparación

- Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto los lácteos y programe 30 segundos en velocidad 5.
- Añada los lácteos y programe 2 minutos en velocidad 10. Sirva.

Batido de fresas

ingredientes para 6 personas

400 g de **fresas** o fresones bien lavadas y sin rabito
100 g de **azúcar**
6 cubitos de **hielo**
400 g de **leche**



preparación

- Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto la leche y programe 30 segundos en velocidad 5.
- Añada la leche y programe 2 minutos en velocidad 10. Sirva.

Variantes: Sustituya la leche por 5 yogures naturales. Sustituya la leche por 1 bote de leche evaporada Ideal de Nestlé grande.

Batido de mango

ingredientes para 6 personas

400 g de pulpa de **mango**
100 g de **azúcar**
6 cubitos de **hielo**
400 g de **leche**



preparación

- Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto la leche y programe 30 segundos en velocidad 5.
- Añada la leche y programe 2 minutos en velocidad 10. Sirva.

Variantes: Sustituya la leche por 5 yogures naturales. Sustituya la leche por 1 bote de leche evaporada Ideal de Nestlé, grande.

Licor de whisky

ingredientes para 6 personas

1 lata pequeña de **leche condensada "La Lechera"**
1 lata de **leche evaporada Ideal**
4 **yemas** de huevo, 1 pellizco de **sal**
1 cucharada rasa de **cacao** puro
1 cucharadita de **Nescafé**
1 medida (la lata vacía de leche condensada) de **whisky**



preparación

● Ponga todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programe 7 minutos, temperatura 90°, velocidad 4.

Nota: Puede aumentar o disminuir el whisky y también puede cambiarlo por ron. Guárdelo en una botella en el frigorífico.

Piña colada

ingredientes para 6 personas

150 g de **coco** rallado
200 g de **azúcar**
3 rodajas de **piña** de bote
400 g de **zumo de piña**
200 g de **ron**
1 bandeja de **hielo**



preparación

● Con el vaso y las cuchillas muy secas,ponga el azúcar y glasse 30 segundos en velocidad 5-10 progresivo, agrege el coco y repita la operación hasta que esté bien glaseado, añada el resto de los ingredientes y programe 1 minuto, velocidad 5-10 progresivo. Ayúdese con la espátula hasta que esté bien triturada la piña y el hielo.

Leche de pantera

ingredientes para 6 personas

400 g de **ginebra**
1 bote pequeño de **leche condensada "La Lechera"**
50 g de **brandy. Canela** en polvo
1 1/2 bandejas de **hielo**



preparación

● Ponga todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programe 30 segundos, velocidad 5 o hasta que quede todo el hielo triturado. Espolvoree con canela y sirva rápidamente.

Daiquiri de plátano

ingredientes para 6 personas

200 g de **ron blanco**
100 g de **marrasquino**
100 g de **zumo de limón**
1 **plátano** pelado y troceado
1/2 cucharadita de **azúcar glas**
10 cubitos de **hielo**



preparación

● Vierta todos los ingredientes indicados en el vaso del Thermomix y programe 1 minuto, velocidad 5.

● Sirva sobre una copa tipo flauta y decore con una rodaja de plátano en el borde de la copa.

Canapés

- El Thermomix será de una gran ayuda a la hora de preparar una deliciosa bandeja de canapés, como la que vemos en la fotografía.
- A continuación vamos a sugerirle algunas ideas que usted puede desarrollar y modificar a su gusto.
- Las preparaciones que aparecen en el apartado de patés y béchameles del libro básico entre otras, pueden ser parte de los componentes de diferentes opciones.
- Como base, podemos utilizar pan de "perritos" cortado en rodajitas finas. También pan de molde, cortado con corta pastas de diferentes formas o si queremos bases redondas, utilizando el cubilete.
- Otra posibilidad es utilizar tomatitos pequeños, de los llamados "cereza" y rellenarlos de distintos patés.
- Los pimientos pequeños, verdes y rojos, de piel fina, pueden rellenarse con diferentes patés, guardarse envueltos en film plástico en el frigorífico, durante 8 horas y cortarlos en rodajitas finas al día siguiente.
- Los dátiles, deshuesados, quedan estupendos, rellenos de paté de queso.
- Las tartaletas pequeñas, pueden rellenarse con bechamel de espinacas o champiñones.
- También con relleno de quiche y después gratinadas en el horno.

Rollitos de tortilla rellenos

ingredientes para 2 rollos

Para la tortilla:
100 g de **nueces** peladas
50 g de **jamón York**
50 g de **cebolletas**, 4 **huevos**
Sal, **Pimienta negra** molida
1 pizca de **cayena** en polvo

Para el relleno:
Paté de queso con remolacha cocida
Paté de queso con brócoli y maíz cocidos
Otros **patés** al gusto



preparación

- Trocee las nueces durante 6 segundos a velocidad 4 y resérvelas. Incorpore al vaso el resto de los ingredientes y bata durante 20 segundos a velocidad 4. Agregue las nueces y remueva 10 segundos a velocidad 1.
- Coloque un papel vegetal en una bandeja de horno y pincélelo con mantequilla. Vierta la mezcla del vaso sobre el papel y forme un rectángulo, estirando la masa para que quede una capa delgada. Introduzca la bandeja en el horno precalentado a 200°. Cuando veamos que la tortilla está cuajada, sáquela y córtela por la mitad.
- Coloque en cada mitad una capa fina de paté de queso (uno de cada clase en cada mitad, sin que llegue a los bordes).
- Haga un rollo apretado con cada rectángulo, envuélvalo en papel de aluminio o fim Albal y guárdelo en el frigorífico (está mejor de un día para otro). Córtelo en rodajitas de 1 cm aproximadamente y sirva.



Contessa de jamón

ingredientes para 6 personas

5 hojas de **gelatina**
50 g de **agua**
3 cucharadas de **zumo de limón**
1 diente de **ajo**
2 terrinas (400 g) de **queso Philadelphia**
150 g de **queso azul**
350 g de **jamón York** en lonchas finas
Para adornar:
1 terrina pequeña de **queso Philadelphia**
300 g de **nata líquida**
Patatas fritas, **biscotes**, **endibias** y **zanahorias**



preparación

- Ponga las hojas de gelatina a remojar en agua fría.
- Vierta en el vaso el agua con el zumo de limón y el diente de ajo y programe 3 minutos, temperatura 70°, velocidad 3 1/2. Cuando pare la máquina, añada la gelatina bien escurrida y bata unos segundos en velocidad 2 1/2. Agregue los ingredientes restantes, excepto el jamón y programe 15 segundos en velocidad 4.
- Forre un molde de plum-cake con film transparente Albal, dejando bastante film sobrante para desmoldarlo mejor. Cubra el fondo del molde con una capa de jamón, encima vierta una capa de la mezcla de queso, cubra de nuevo con jamón y así sucesivamente, acabando con jamón. Tape con el film, deje reposar en el frigorífico 12 horas como mínimo y desmolde en una fuente de servir.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso la nata con el queso y monte programando 15 segundos en velocidad 3 1/2. Cubra la contessa con la mezcla, adórnela al gusto y sirva.

Nota: Puede también poner esta mezcla en una manga pastelera con una boquilla rizada y decorar al gusto.

Crujiente de verduras con Brie

ingredientes para 6 personas

Para el relleno:
100 g de **calabacín** sin pelar
100 g de **cebolletas** (sólo lo blanco)
100 g de **repollo**, 100 g de **zanahorias**
200 g de **queso Brie**, **sal** y **pimienta**

Para hacer los paquetes de verdura:
1 paquete de **pasta PHILO**, pasta china o pasta BRICK
Mantequilla derretida

Para la vinagreta:
30 g de **vinagre** balsámico
100 g de **aceite de oliva virgen extra**
Sal

Para decorar:
Cebollino para atar los paquetes



preparación

- Ponga en el vaso del Thermomix las verduras en trozos regulares y trocéelas 2 segundos en velocidad 5. Sáquelas y póngalas en el recipiente Varoma.
- Eche $^{1}/_{2}$ litro de agua en el vaso y póngala a hervir 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. A continuación ponga el recipiente Varoma con las verduras sobre la tapadera y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 (tienen que quedar al dente).
- Cuando termine, saque las verduras y añádales sal y pimienta poniéndolas sobre papel de cocina para que escurran.
- Coja una lámina de la pasta elegida, píntela con mantequilla por ambos lados y rellénela de la siguiente manera: ponga un poco de verdura, queso Brie en láminas sobre ellas y otro poco de verdura. A continuación proceda a cerrar el paquete; éste tiene que tener forma cuadrada y deberá estar bien cerrado y apretado para que no se salga el relleno. Selle bien los bordes con agua para que quede bien cerrado.
- Coloque los paquetitos en una fuente de horno y hornéelos a 200° durante 10 ó 12 minutos, hasta que estén bien dorados.
- Prepare la vinagreta. Eche en el vaso el vinagre, el aceite y sal, y programe 10 segundos en velocidad 4. Reserve.
- Sirva los paquetitos acompañados de la salsa vinagreta y adórnelos al gusto.



Fondue de queso

ingredientes para 6 personas

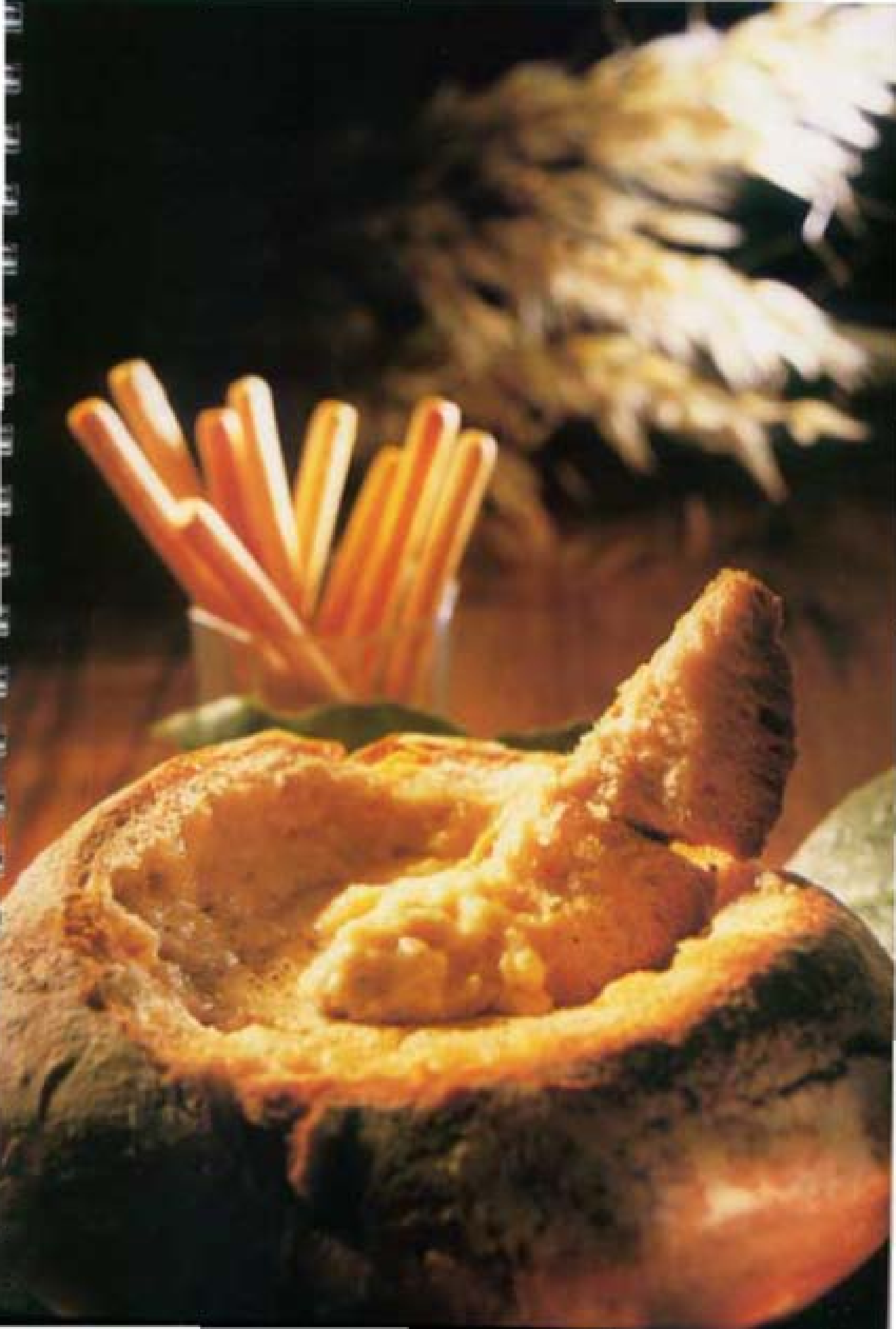
1 **pan** tipo payés de 600 g aproximadamente
250 g de **queso Emmental**
250 g de **queso manchego curado** "Flor de Esgueva"
300 g de **cebolletas**
300 g de **mayonesa** (1 huevo, 1 diente de ajo, 1 cucharada de agua, sal, pimienta y 250 ó 300 g de aceite)
Pimienta recién molida



preparación

- Corte el pan por la parte superior a modo de tapa y vacíelo de miga. Ponga la tapa nuevamente y resérvelo. Ralle cada queso por separado y únalos en un bol. Resérvelos.
- Ponga las cebolletas troceadas en el vaso del Thermomix y rállelas 5 segundos en velocidad 5. Saque y reserve.
- Haga la mayonesa poniendo en el vaso todos los ingredientes indicados en la misma, excepto el aceite. Bata 25 segundos en velocidad 5 y a continuación, sin levantar el cubilete, baje a la velocidad 4 y vaya añadiendo el aceite sobre la tapadera hasta terminarlo.
- Ponga las cebolletas, los quesos y pimienta recién molida sobre la mayonesa y mezcle bien en velocidad 2, ayudándose con la espátula.
- Rellene el pan que teníamos reservado con el preparado anterior, asegurándose de que está bien mezclado y rectifique la sazón si fuera necesario. Colóquele la tapa y envuélvalo muy bien con dos hojas de papel de aluminio Albal, apretándolo bien. Precaliente el horno a 180º y hornee el pan durante 1 hora. Pasado este tiempo, sírvalo inmediatamente, haciendo gajos con la tapa a modo de cucharillas. A medida que se acaben, iremos haciendo tiras de los bordes del pan, ayudándonos de un buen cuchillo, para seguir mojándolas en la fondue.

Nota: Se puede tener el pan relleno y congelarlo. El día que quiera consumirlo, métalo en el horno aumentando el tiempo en 15 minutos.



Pimientos del piquillo rellenos de gulas

ingredientes para 6 personas

2 latas de **pimientos del piquillo** para rellenar
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
4 dientes de **ajo** fileteados
1 **cayena**
400 g de **gulas**
Para la salsa:
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
200 g de **cebolla**, 2 dientes de **ajo**
100 g de **pimientos verdes**
100 g de **tomate natural triturado**
4 bolsitas de **tinta de calamar**
1 pastilla de **caldo de pescado** o **sal**
50 g de **vino blanco**
Pimienta al gusto



preparación

- Seque los pimientos sobre papel de cocina y resérvelos.
- Ponga en el vaso los 50 g de aceite y programe 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los ajos y la cayena y programe otros 5 minutos a la misma temperatura y velocidad 3 ½.
- Incorpore las gulas y programe 2 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Saque y reserve la mezcla.
- Sin lavar el vaso, prepare la salsa. Eche en el vaso el aceite, la cebolla, los ajos, los pimientos y el tomate, trocéelo 10 segundos en velocidad 4, baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes y a continuación programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Añada la tinta, las pastillas de caldo o sal, el vino y la pimienta, y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1. Seguidamente, triture 30 segundos en velocidad 7.
- Rellene los pimientos con las gulas reservadas, póngalos en una fuente amplia y riéguelos con la salsa de tinta. Sírvalos calientes o templados.

Nota: Si la salsa queda demasiado espesa, puede añadirle un poco de agua y dejar que dé un hervor durante unos minutos.



Piña de quesos

Ingredientes para 6 personas

2 cucharadas de **brandy**
50 g de **nata líquida**
El **zumo de 1 limón**
1 diente de **ajo**
Pimienta y un pellizco de **cayena**
300 g de **queso semicurado**
250 g de **queso azul**
125 a 130 g de **queso Emmental**
125 a 130 g de **queso Philadelphia**
125 a 130 g de **requesón**
Para adornar:
El **penacho de una piña**, **pimentón dulce** y **aceitunas rellenas** de pimiento morrón



preparación

- Vierta en el vaso el brandy, la nata, el zumo de limón, el ajo, la pimienta y la cayena y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. (Se tiene que triturar el ajo). Baje con la espátula los restos de las paredes y tapadera.
- Pare la máquina, agregue todos los quesos y triture en velocidad 8, ayudándose con la espátula, hasta que queden todos los ingredientes bien mezclados. Si hiciera falta, programe 4 minutos, temperatura 60°, velocidad 6, tiene que quedar una crema homogénea. Forre el cestillo con una bolsa de plástico y vierta en ella la mezcla preparada. Introduzca en el frigorífico con el cestillo para que tenga una forma similar a la de una piña.
- Cuando esté compacta, mejore la forma, sáquela de la bolsa, con las manos mojadas e impregnadas en pimentón y frote toda la piña hasta que quede de un color homogéneo. Haga rombos con un cuchillo y ponga en el centro de cada uno, aros de aceituna. Adórnela poniendo el penacho de la piña en la parte superior, sujeto con 4 palillos clavados en el penacho y en la bola de quesos.



Rollitos tricolor

ingredientes para 6 personas

Para la salsa templada:

20 g de **margarina** vegetal

30 g de **aceite de oliva virgen extra**

30 g de **salsa de soja**

½ cucharadita de **mostaza**

Unas gotas de **Tabasco** al gusto

Resto:

6 pimientos del piquillo

100 g de hojas grandes de **espinacas** frescas y sin los tallos, lavadas y secas

200 g de **queso de cabra**

200 g de **queso Philadelphia**

Pimienta



preparación

- Ponga todos los ingredientes de la salsa templada en el vaso y programe 4 minutos, 60°, velocidad 1. Reserve.
- Abra los pimientos del piquillo por un lado, vacíelos de pepitas y póngalos, abiertos en abanico, sobre papel de cocina para que escurran todo el líquido. Resérvelos.
- Eche en el vaso ½ litro de agua y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Mientras tanto, ponga las hojas de espinacas en el recipiente Varoma, tape y reserve. Cuando termine el tiempo programado, coloque el recipiente sobre la tapadera y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Ponga las hojas sobre papel de cocina y resérvelas.
- Haga un rectángulo de film transparente Albal grandecito. Píntelo con la salsa y vaya poniendo las hojas de espinacas, formando un rectángulo de unos 15 cm de ancho por unos 30 de largo.
- Eche el queso de cabra troceado en el vaso y tritúrelo en velocidad 4. Añada el queso Philadelphia y la pimienta y programe 4 minutos, 50°, velocidad 2 ½. Vierta el queso sobre las hojas de espinacas y extiéndalo bien con la espátula, procurando dejar libre uno de los lados, a lo largo, para evitar que se salga al enrollarlo.
- Ponga los pimientos reservados cubriendo todo el queso. A continuación enrolle fuertemente ayudándose con el film. Envuélvalo dos veces en el film transparente y una tercera en papel de aluminio Albal.
- Métalo en el congelador, 1 hora como mínimo, para que se endurezca y, cuando vaya a servirlo, córtelo en rodajas finitas. Sírvalo sobre tostas redondas.

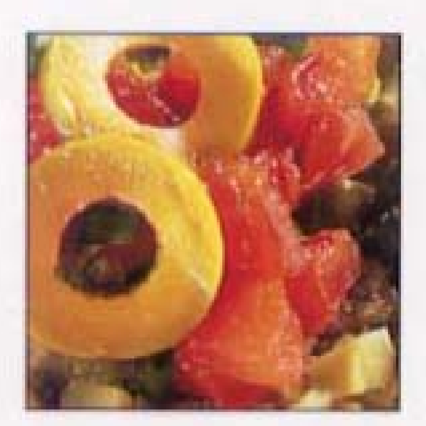
Consejo: La salsa le servirá para dos rollos. Si le sobra, puede aprovechar el resto para una ensalada.



Tartar de bonito

ingredientes para 6 personas

500 g de **bonito** limpio, sin piel ni espinas, ni la parte oscura
40 g de **zumo de limón**
60 g de **aceitunas verdes** sin hueso
50 g de **pepinillos en vinagre**
2 cucharadas de **alcaparras**
60 g de **salsa de soja**
100 g de **tomatitos**
1 **aguacate**
Cebollino, sal y **pimienta**



preparación

- Eche el bonito con el zumo de limón en el vaso, piquelo 3 segundos en velocidad 4, viértalo en un cuenco y reserve.
- A continuación, trocee las aceitunas y los pepinillos 2 segundos en velocidad 5. Sáquelos del vaso y échelos sobre el bonito añadiendo las alcaparras y la salsa de soja.
- Parta por la mitad los tomatitos, vacíelos de semillas, trocéelos con un cuchillo e incorpórelos al cuenco, reservando unos trozos para decorar.
- Sin pelar el aguacate, pártalo a la mitad y gírelo hacia un lado para que se desprenda del hueso. Pele las dos mitades, reserve una para decorar y pique en trozos pequeños la otra, echándola a continuación en el cuenco. Espolvoree con cebollino picado, mezcle todo bien, añada un poco de pimienta y deje reposar un mínimo de $1/2$ hora. Rectifique la sazón.
- Para servirlo, puede darle forma con moldecitos o con corta pastas en forma de aro (Ver pág. 9). Adórnelo con la otra mitad del aguacate y los tomatitos, regándolo con un hilito de salsa de soja.

Nota: Es mejor que congele el bonito en trozos y lo descongele cuando vaya a hacer la receta.



Tomatitos rellenos

ingredientes para 6 personas

2 bandejas de **tomates cereza** de rama
100 g de **aceitunas negras** sin hueso
50 g de **pepinillos** en vinagre
3 latas de **bonito asalmonado** al natural de 112 g cada una
Un poco de **zumo de limón**
100 g de **queso fresco**
Perejil y **pimienta**



preparación

- Corte la parte superior de los tomates a modo de tapa, y vacíelos con una cucharilla. Póngalos boca abajo sobre papel de cocina para que escurran el líquido. Reserve.
- Ponga la mitad de las aceitunas junto con los pepinillos en el vaso del Thermomix y trocee durante 4 segundos en velocidad 4 (tiene que quedar un troceado pequeño). Saque y reserve.
- Eche en el vaso el bonito escurrido, el zumo de limón y el queso, y mezcle 8 segundos en velocidad 4 hasta que quede una mezcla homogénea. Espolvoree pimienta recién molida, añada el perejil picado con una tijera e incorpore la mezcla de aceitunas y pepinillos. Mezcle bien con la espátula.
- Corte el resto de las aceitunas en aros. Rellene los tomates con la mezcla, ayudándose con una cucharilla y ponga sobre cada uno un aro de aceituna para adornar. Sírvalos sobre un lecho de gelatina picada o al gusto.

Consejo: Para rellenar los tomates más fácilmente, puede poner la mezcla en una manga pastelera con boquilla ancha.



Tosta de sardinas

Ingredientes para 6 personas

1 kg de **sardinas** de tamaño pequeño
El **zumo de 1 limón**
4 **tomates** muy rojos y maduros
Para la masa:
200 g de **harina**
100 g de **agua**
30 g de **aceite de oliva virgen extra**
15 g de **levadura** de panadería
1 cucharadita de **sal**
Un pellizco de **azúcar**
Resto:
Aceite de oliva virgen extra
1 cucharada colmada de hojas de **perejil** para adornar



preparación

- Deseche las cabezas, espinas y tripas de las sardinas. Lávelas bien y saque los lomos, quitándoles la piel. Espolvoree con sal y rocíelos con zumo de limón. Téngalos en maceración al menos 1/2 hora.
- Pele los tomates con un pela patatas, ábralos y vacíelos con ayuda de una cucharilla. Colóquelos boca abajo sobre papel de cocina para que escurran bien.
- Eche los tomates en el vaso con un poco de sal y tritúrelos durante 20 segundos en velocidad 4. Póngalos en un colador para que escurran y después sobre papel de cocina absorbente, apretando bien para que se sequen. Resérvelos.
- Ponga todos los ingredientes de la masa en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 3. Sáquela del mismo y estírela con el rodillo hasta que quede una lámina muy fina.
- Colóquela sobre el fondo de un molde de pizza de unos 40 cm de diámetro.
- Cubra la masa con el tomate escurrido y espolvoree con sal. Hornee 15 minutos aproximadamente a 200°.
- Escurra los lomos de las sardinas, secándolos con papel de cocina, colóquelos sobre el tomate en forma decorativa y hornee de 5 a 7 minutos más a la misma temperatura.
- Espolvoree con perejil o cebollino picados y sírvala caliente o fría regando las sardinas con un hilito de aceite de oliva.

Consejo: También puede hacerla con boquerones, en cuyo caso no es necesario quitarles la piel.



Abanicos tricolor

ingredientes para 6 personas

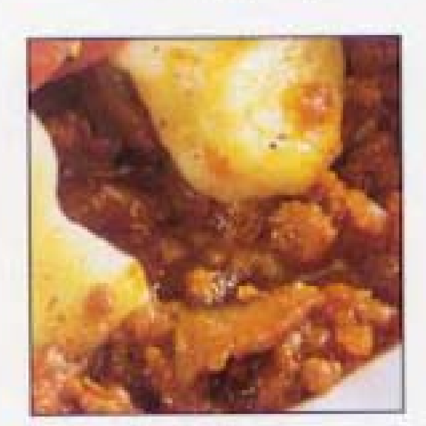
6 tomates rojos y duros
3 calabacines medianos
250 g de queso **Mozzarella** en lonchas
Sal, pimienta, orégano y **aceite de oliva virgen extra**

Para la salsa:

100 g de **cebollas**, 100 g de **zanahorias**
250 g de **tomate natural triturado**
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
150 g de **champiñones** laminados
250 g de **carne picada**

Resto:

200 g de **vino blanco**, 50 g de **agua**
1 pastilla de **caldo de carne**
Pimienta y **orégano**





preparación

- Corte los tomates en rodajas finas y reserve.
- Corte los calabacines en dos trozos de la misma medida. A continuación haga cortes longitudinales en cada trozo, sin llegar al final de uno de los extremos, a modo de abanico. Introduzca en cada corte una rodaja de tomate y otra de queso Mozzarella. Haga lo mismo con las seis mitades de calabacín. Salpimiente.
- Pincele 6 rectángulos de papel de aluminio Albal con aceite, espolvoree los calabacines con orégano, sal y pimienta, y colóquelos en el centro. Cierre muy bien los paquetes y colóquelos en el recipiente Varoma. Reserve.
- Ponga en el vaso todos los ingredientes de la salsa menos el aceite, los champiñones y la carne y tritúrelos durante 15 segundos en velocidad 5. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes y la tapadera. A continuación, incorpore el aceite y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Terminado este tiempo, añada los champiñones y la carne y programe otros 7 minutos a la misma temperatura, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Añada el resto de los ingredientes y programe 35 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda**, velocidad cuchara, colocando el recipiente Varoma sobre la tapadera.
- Cuando termine, pruebe la salsa, rectifique la sazón y retire el papel de aluminio.
- Vierta la salsa en una fuente y sobre ella coloque los abanicos de calabacín, procurando que no se rompan.

Consejo: Si lo desea puede acompañarlos con arroz blanco.



Calabacines rellenos

ingredientes para 6 personas

4 **calabacines** sin pelar
100 g de **aceite de oliva**
200 g de **cebollas**, 400 g de **patatas**
100 g de **agua**, 300 g de **leche**
300 g de migas de **bacalao** desalado
200 g de **nata liquida**
50 g de **mantequilla**
1 cucharada de **aceite**
50 g de **harina**
1 pastilla de **caldo de pescado** o sal
Pimienta recién molida, **nuez moscada**
Para gratinar:
200 g de **aceitunas negras** sin hueso
Pan rallado
Unas bolitas de **mantequilla**





preparación

Corte los calabacines en troncos de unos 6 cm. Vacíelos sin llegar al fondo con una cucharilla pequeña u otro utensilio adecuado. Haga tantos troncos como dén de sí los calabacines. Colóquelos en el recipiente Varoma con el hueco hacia abajo. Tape y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche los 100 g de aceite y el agua en el vaso y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada las cebollas, partidas en aros finos, y las patatas, cortadas como para tortilla y programe 12 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara y ponga el recipiente Varoma con los calabacines sobre la tapadera. Cuando acabe el tiempo, retire el recipiente e incorpore el bacalao. Programe 1 minuto, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Saque y reserve.

Saque los calabacines del recipiente Varoma, póngalos sobre papel de cocina y colóquelos en una fuente de horno.

Sin lavar el vaso, ponga la leche, la nata, la mantequilla, la harina, la pastilla de caldo, la pimienta, la nuez moscada y la cucharada de aceite y programe 7 minutos, 100°, velocidad 3. Cuando termine, incorpore el bacalao con las patatas y mezcle bien con la espátula hasta que quede homogéneo. Compruebe el punto de sal.

Rellene los troncos de calabacín con la mezcla, espolvoree con pan rallado, adórnelos con las aceitunas troceadas (puede hacerlo en el Thermomix en velocidad 4) y ponga una bolita de mantequilla encima de cada uno. Horneélos durante 15 minutos y a continuación, gratínelos hasta que se doren.



Ensalada de pepino y yogur

ingredientes para 6 personas

300 g de **pepino**
20 g de **vinagre**
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
Sal
Hojas de **menta fresca**
2 dientes de **ajo**
4 **yogures naturales** desnatados "Sveltesse"
Pimienta
50 g de **aceitunas negras** sin hueso



preparación

- Pele el pepino y trocéelo en trocitos pequeños. Sálelo y resérvelo en el cestillo para que elimine agua.
- Emulsione el vinagre con el aceite, la sal y las hojas de menta en velocidad 5. Incorpore los dientes de ajo y triture 30 segundos en velocidad 5.
- Añada los yogures, así como el pepino reservado y la pimienta, y mezcle todo en velocidad 1 ½.
- Ponga alrededor de una fuente hojas de lechuga "hoja de roble", o a su gusto y vierta la ensalada en el centro. Trocee las aceitunas en aritos y póngalos por encima de la ensalada, junto con unas hojas de menta. Decore con unas hojas de lechuga de roble.





Ensalada en abanico

ingredientes para 6 personas

Para el tomate confitado:
2 latas de **tomate de pera** de 1 kg
200 g de **azúcar**
Un pellizco de **sal**
Pimienta recién molida al gusto

Para montar la ensalada:
Hojas de **endibia** y de **lechuga "Lollo Rosso"**
200 g de **salmón ahumado** en láminas
Un tarrito de **huevas de mujol**
300 g de **queso Brie**





preparación

- Prepare primero el tomate confitado. Parta los tomates por la mitad, quíteles la parte dura y colóquelos en el cestillo. Apriete con la espátula para que suelten todo el agua.
- Póngalos a continuación dentro del vaso junto con el azúcar, sal y pimienta, y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Saque y reserve.
- Coloque en la fuente en la que vaya a servir la ensalada las hojas de endibia y de lechuga en forma de abanico. Espolvoréelas con sal y pimienta.
- A continuación forme unos rollitos con las láminas de salmón, poniendo en el centro un poco de mujol. Colóquelos en la fuente a continuación de lo anterior.
- Parta el queso Brie, que deberá estar muy frío, en lonchitas y colóquelas después del salmón.
- Por último, ponga en la fuente el tomate confitado, una vez que esté frío y sirva.

Nota: Si desea darle más colorido, coloque unas flores de zanahoria tal y como se muestran en la foto (Ver pág. 8).





Ensalada festiva

Ingredientes para 6 personas

1 **lechuga "Lollo rosso"** u otra al gusto
400 g de **gulas**
1 canastilla de **tomatitos cereza**
2 **aguacates** grandes (no muy maduros)
Zumo de limón
200 g de **aceite de oliva virgen extra**
70 g de **vinagre** balsámico de Módena
Sal al gusto



preparación

- Lave muy bien la lechuga elegida y séquela.
- Ponga en un cuenco las gulas y los tomates partidos por la mitad. Reserve.
- Pele los aguacates y pártalos en media luna, pintándolos con limón para que no se oscurezcan. Reserve.
- Ponga en el vaso del Thermomix el aceite, el vinagre y la sal, y emulsione durante 10 segundos en velocidad 5.
- Eche la mitad de la salsa sobre las gulas y los tomates reservados, y mezcle con mucho cuidado para que se impregne bien todo. Reserve.
- Monte la fuente de la ensalada de la siguiente manera:
- En una fuente ovalada, rodee toda la parte externa con la lechuga y ponga en el centro el aguacate con las rodajas en media luna contrapeadas.
- Rocíe todo el conjunto con la salsa restante.
- A continuación, rodee el aguacate con el preparado de gulas y tomates que tenemos en maceración (no es necesario que lo escurra).

Consejo: Si utiliza vinagre de vino, reduzca la cantidad según su gusto.



Ensaladilla sobre manzana

Ingredientes para 6 personas

600 g de **patatas**
150 g de **zanahorias**, 3 **huevos**
1 lata de 200 g de **bonito asalmonado**
60 g de **aceitunas** sin hueso
60 g de **pepinillos en vinagre**
Para la mayonesa:
1 **huevo**, ½ diente de **ajo**, **vinagre** al gusto, **sal**, 300 g de **aceite de oliva virgen extra**
Para montar la ensalada:
50 g de **pepinillos**, 50 g de **aceitunas verdes** sin hueso
1 **zanahoria**
3 **manzanas** Golden peladas y sin corazón



preparación

Ponga en el vaso 600 g de agua y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Coloque las patatas y las zanahorias cortadas en rodajas finas y los huevos en el recipiente Varoma y cuando termine el tiempo programado anteriormente, colóquelo sobre la tapadera y vuelva a programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Retire el recipiente, espolvoree con sal, pele los huevos rápidamente y reserve.

Ponga en el vaso los ingredientes de la mayonesa, excepto el aceite y mezcle durante 5 segundos en velocidad 5. Sin quitar el cubilete de la tapadera, eche el aceite sobre la misma hasta terminar con los 300 g. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, eche las aceitunas, los pepinillos y los huevos y trocéelo durante 2 segundos en velocidad 4. Saque y reserve. Eche en el vaso las zanahorias y trocéelas 3 segundos en velocidad 4. Saque y reserve. Eche las patatas y macháquelas un poco programando de 3 a 4 segundos en velocidad 4, ayudándose con la espátula.

Añada el bonito bien escurrido y mezcle en velocidad 2 ½. Termine de hacerlo con la ayuda de la espátula e incorpore las zanahorias, pepinillos, aceitunas y huevos troceados, así como la mayonesa que admita. Mezcle bien con la espátula. Parta las manzanas en rodajas gruesas, colóquelas en una fuente de servir y cúbralas con ensaladilla a modo de montículo. Adorne con trocitos de aceitunas, pepinillos y zanahoria cruda y ponga entre ellas hojas de lechuga, endibias, canónigos, etc.

Nota: También puede poner para decorar tiritas de pimiento del piquillo.



Espinacas con salsa templada

ingredientes para 6 personas

Para la ensalada:
400 g de hojas de **espinacas** frescas, sin rabitos, bien lavadas y secas

Para la salsa:
30 g de **nueces** peladas
70 g de **aceite de oliva virgen extra**
30 g de **margarina** vegetal
50 g de **salsa de soja**
1 cucharada de **mostaza** o al gusto
Tabasco al gusto



preparación

- Ralle las nueces en el vaso durante 3 segundos en velocidad 4, para que queden trocitos gruesos. Retírelas y reserve.
- A continuación, ponga el resto de los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, 60º, velocidad 3.
- Seguidamente, añada las nueces reservadas y programe 1 minuto, 60º, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Sírvala caliente.
- Para servirlo, coloque las hojas de espinacas en una ensaladera honda. Eche la salsa por encima y mézclelo todo muy bien para que las espinacas queden bien impregnadas con la salsa.

Consejo: Utilice esta salsa para ensaladas de endibias, espárragos, achicoria, repollo, lechuga, etc. y con verduras cocidas. Si quiere presentarla como en la foto, trocee las hojas de espinacas con una tijera y métalas en aros (Ver pág. 6 y 9)



Milhojas de verduras

Ingredientes para 6 personas

Para el pisto:

100 g de **aceite**, 250 g de **berenjenas** 250 g de **calabacín**, 150 g de **pimientos verdes**, 150 g de **pimientos rojos**, 200 g de **cebollas**, 1 bote de ½ kg de **tomate natural triturado**, 2 pastillas de **caldo** o sal y **pimienta**

Para el recipiente Varoma:

600 g de **patatas**, 4 **huevos**

Para el resto:

2 ó 3 **calabacines**, 300 g de **queso Mozzarella** rallado, 50 g de **queso parmesano** rallado, **mantequilla**

Para adornar:

Aceitunas verdes y **negras**
Huevas de mujol, aceite de perejil





preparación

Para el aceite de perejil, triture 20 hojas de perejil con 200 g de aceite de oliva durante 20 segundos en velocidad 5 y reserve.

Trocee las verduras del pisto, en dos veces, programando 4 segundos en velocidad 4 y déjelas escurrir sobre papel de cocina. Ponga en el vaso todos los ingredientes del pisto menos el tomate y los condimentos y programe 15 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Incorpore el tomate y los condimentos y vuelva a programar 20 minutos a la misma temperatura y velocidad, poniendo el recipiente Varoma con las patatas en rodajas espolvoreadas con sal y los huevos envueltos en film transparente.

Lave los calabacines restantes y, sin pelarlos, haga láminas muy finas. Salpimiente y reserve sobre papel de cocina. Cuando el pisto esté hecho, si ha quedado caldoso, escúrralo con el cestillo. Forre la parte externa de un molde desmontable de 26 cm de diámetro y 7 de alto con papel de aluminio Albal y engráselo por dentro. Ponga una capa de láminas de calabacín, a continuación una de pisto, espolvoree con queso Mozzarella rallado y así sucesivamente hasta acabar con una de láminas de calabacín. Espolvoree con el queso parmesano rallado, pimienta y unas bolitas de mantequilla.

Cuézalo en el horno a 200° durante 25 minutos. Desmóldelo con cuidado, resérvelo y sirva adornado con las patatas en rodajas alrededor, ecima de ellas una lámina de huevo cocido y encima de esta un poco de huevas de mujol o una aceituna. Vierta por encima un hilito de aceite de perejil si lo desea.

Nota: También se puede hacer con lascas de bacalao desalado, con arroz blanco, o con láminas de setas o champiñones.



Tomates sorpresa

ingredientes para 6 personas

8-12 **tomates de rama** gorditos y duros
100 g de **pepinillos en vinagre**
200 g de **queso Philadelphia**
200 g de **bonito** en aceite, escurrido

Para el salmorejo:

1 kg de **tomates** muy rojos y maduros
130 g de **miga de pan blanco** (si es candeal, mucho mejor)
130 g de **pimiento rojo**
4 dientes de **ajo**
100 g de **aceite de oliva**
50 g de **vinagre**



preparación

- Escalde los tomates o pélelos con un pela patatas. Vacíelos con cuidado y póngalos sobre papel de cocina, boca abajo, para que escurran.
- Mientras tanto, trocee los pepinillos en el Thermomix programando 4 segundos en velocidad 4.
- Eche sobre ellos el queso y el bonito y mezcle 12 segundos en velocidad 2, ayudándose con la espátula. Rellene los tomates con esta mezcla y reserve en el frigorífico.
- Prepare el salmorejo. Ponga en el vaso todos los ingredientes del mismo, excepto el aceite. Trocee 30 segundos, velocidad 5 y a continuación programe 3 minutos en velocidad 10. Incorpore el aceite y mezcle 15 segundos en velocidad 2.
- Presentación: Ponga en la fuente de servir una base de salmorejo y sobre ella coloque los tomates boca abajo. Decore con pepinillos abiertos en abanico y con jamón serrano troceadito sobre el salmorejo, como en la foto, o a su gusto.

Nota: Si desea escaldar los tomates en el recipiente Varoma, lávelos muy bien, haga un corte en cruz en la parte inferior de los mismos y colóquelos dentro del Varoma. Eche en el vaso 1/2 litro de agua y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, coloque el recipiente con los tomates sobre la tapadera y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2. Refrésquelos en agua fría y pélelos.



Crema de espárragos

ingredientes para 6 personas

1 manojo de **espárragos verdes**
1 litro de **agua** aproximadamente
200 g de **puerros** cortados en rodajas (sólo la parte blanca)
2 dientes de **ajo**
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
1 bote de **leche evaporada Ideal de Nestlé** de 410 g
250 g de **patatas** en trozos pequeños
2 pastillas de **caldo** o sal
Pimienta al gusto



preparación

- Arquee los espárragos para que se partan por la parte blanda. Eche la parte dura de los espárragos y el agua en el vaso del Thermomix y tritúrelos primero en velocidad 6 y luego en velocidad máxima. A continuación programe 10 minutos, 100°, velocidad 1. Cuele a través de un colador fino. Reserve el agua y tire los restos que hayan quedado en el colador (lave el vaso).
- A continuación, ponga en el vaso los puerros partidos en rodajas y los ajos, y trocéelos 6 segundos en velocidad 5. Incorpore el aceite, baje con la espátula los restos que hayan quedado en las paredes del vaso, cierre y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Añada la leche y programe 30 segundos en velocidad 7 y otros 30 en velocidad 10 para que se triture todo bien.
- Por último, agregue el agua reservada, las patatas troceadas, los calditos o sal y el resto de los espárragos cortados en rodajas pequeñas (incluidas las puntas). Ponga pimienta y programe 25 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Rectifique la sazón y añada más agua si es necesario. Si lo quiere más fino, triture 30 segundos en velocidad 7.



Crema de fiesta

ingredientes para 6 personas

70 g de **aceite de oliva**
3 dientes de **ajo** grandes
1 litro de **agua**
1 kg de **patatas** peladas y troceadas
1 ½ pastillas de **caldo de pescado o sal**
Pimienta recién molida
1 latita de **nata** para cocinar "La Lechera" o 150 g de nata líquida (opcional). En su defecto puede poner 200 g de **agua**
100 g de **anguila ahumada** (preferiblemente) u otro ahumado
50 g de **huevas de mujol**





preparación

- Vierta el aceite en el vaso y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los ajos y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4.
- Incorpore el agua, las patatas y los condimentos, y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (ponga el cestillo sobre la tapadera para evitar salpicaduras).
- Cuando termine, triture durante 30 segundos en velocidad 3. Si lo desea puede añadirle la nata o más agua. Salpimiente y ponga encima la anguila troceándola previamente con unas tijeras. Mezcle bien con la espátula. Sirva en tazas de consomé, bien caliente, y ponga encima una cucharadita de huevas de mujol.



Crema fría al pesto

ingredientes para 6 personas

50 g de **queso parmesano**
1 diente de **ajo**
30 g de **piñones** (reserve unos pocos para adornar)
40 g de hojas de **albahaca** (reserve unas pocas para adornar)
1 bote de **leche evaporada Ideal de Nestlé** de 410 g
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
Sal con moderación (el parmesano es sabroso)
1 litro de **agua** aproximadamente



preparación

- Ralle el queso presionando el botón Turbo 5 veces y después programe velocidad 10, hasta que esté perfectamente rallado.
- Añada el ajo, los piñones y la albahaca y vuelva a repetir la operación.
- Incorpore la leche Ideal y triture durante 1 minuto en velocidad máxima para que quede todo bien homogéneo.
- Por último, agregue el resto de los ingredientes y programe 1 minuto más en velocidad 10. Rectifique la sazón si fuera necesario. Reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.
- Sirva la crema, bien fría, adornándola con unas hojas de albahaca y sobre éstas unos piñones.

Sopa fría de melón

ingredientes para 6 personas

1 melón grande o 2 melones (Galia o Cantalup) de 1 1/2 kg cada uno
Sal al gusto
Jamón serrano en lonchitas
Nata líquida para servir

preparación

- Ponga la pulpa de los melones en el vaso junto con la sal y triture 3 minutos en velocidad máxima.
- Vierta la mezcla en un recipiente y manténgalo en el frigorífico hasta el momento de servir (tiene que estar muy fría).
- Ponga las lonchitas de jamón entre dos láminas de papel vegetal para horno y tuéstelas en el horno de 6 a 8 minutos, para que queden crujientes. Después tritúrelas unos segundos en velocidad 4.
- Sirva la sopa con el jamón por encima y un chorrito de nata líquida.

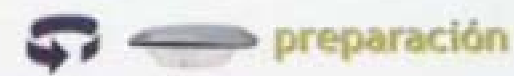


Pastel de berenjenas y pimientos rojos

ingredientes para 6 personas

400 g de **berenjenas** sin pelar
200 g de **pimientos rojos**
100 g de **aceite de oliva virgen extra**
5 **huevos**
Sal y **pimienta** al gusto
Un **molde de plum-cake de Albal**, de 1 litro de capacidad (que quepa en el recipiente Varoma)
Mayonesa con bastante zumo de limón para servir (Ver receta base en la pág. 16 del libro básico)





preparación

- Parta las berenjenas en trozos grandes, écheles sal y deje reposar durante 15 minutos. Lávelas y séquelas bien con papel de cocina.
- Parta los pimientos, quíteles las simientes y mézclelos con las berenjenas. Trocee en el Thermomix, programando 4 segundos en velocidad 4 (debe quedar grandecito). Saque y reserve.
- Ponga el aceite en el vaso, y programe 3 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. A continuación, eche las berenjenas con los pimientos y programe 12 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Sáquelo y póngalo a escurrir.
- Mientras tanto, eche los huevos con la sal y la pimienta en el vaso y bátalos durante 10 segundos en velocidad 3. Añada la mezcla de berenjenas y pimientos y remueva bien con la espátula.
- Forre el molde, por dentro, con film transparente Albal. Vierta la mezcla en el mismo y tape bien con papel de aluminio Albal o con la tapa que lleva el molde. Colóquelo en el recipiente Varoma, cubra con papel de cocina y tape el recipiente. Reserve.
- Ponga en el vaso 700 g de agua y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando termine, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 (compruebe si está cuajado pinchándolo con una brocheta, de no ser así, programe 10 minutos más).
- Sírvalo con la mayonesa.



Pudding de espárragos verdes

ingredientes para 6 personas

300 g de **espárragos verdes** cocidos (sólo la parte tierna) o bien un frasco (de 580 g)
1 bote grande de **leche Ideal de Nestlé** de 410 g
Sal y **pimienta** al gusto
Un poco de **nuez moscada**
5 **huevos**
1 **molde Albal** de 1 litro de capacidad engrasado con aceite



preparación

- Escurra los espárragos dejándolos sobre papel de cocina para que absorba el líquido. Córteles las puntas a todos los espárragos reservándolas para la decoración.
- Eche en el vaso del Thermomix la leche, los espárragos, la pimienta, la sal y la nuez moscada, y programe 1 minuto, velocidad 7. Compruebe que ha quedado bien triturado, de no ser así, repita la operación.
- Incorpore los huevos y mezcle 10 segundos en velocidad 3, a continuación programe 7 minutos, 90°, velocidad 4.
- Al terminar, quite la temperatura y programe 2 minutos en velocidad 7 para que quede muy fino.
- Vuelque rápidamente en el molde y alise la superficie con la espátula. Cúbralo con film transparente Albal y déjelo reposar un mínimo de 3 horas en el frigorífico.
- Desmóldelo pasando un cuchillo todo alrededor. Decórelo con las puntas reservadas y sírvalo con una mayonesa clarita con bastante limón o con otra salsa de su gusto.

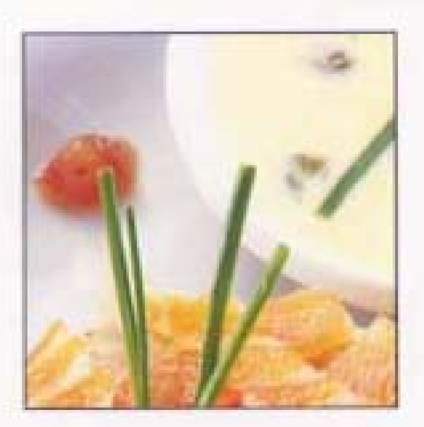
Nota: Cambie los espárragos por alcachofas cocidas, brécol, coliflor, etc.



Pudding de salmón y setas

ingredientes para 6 personas

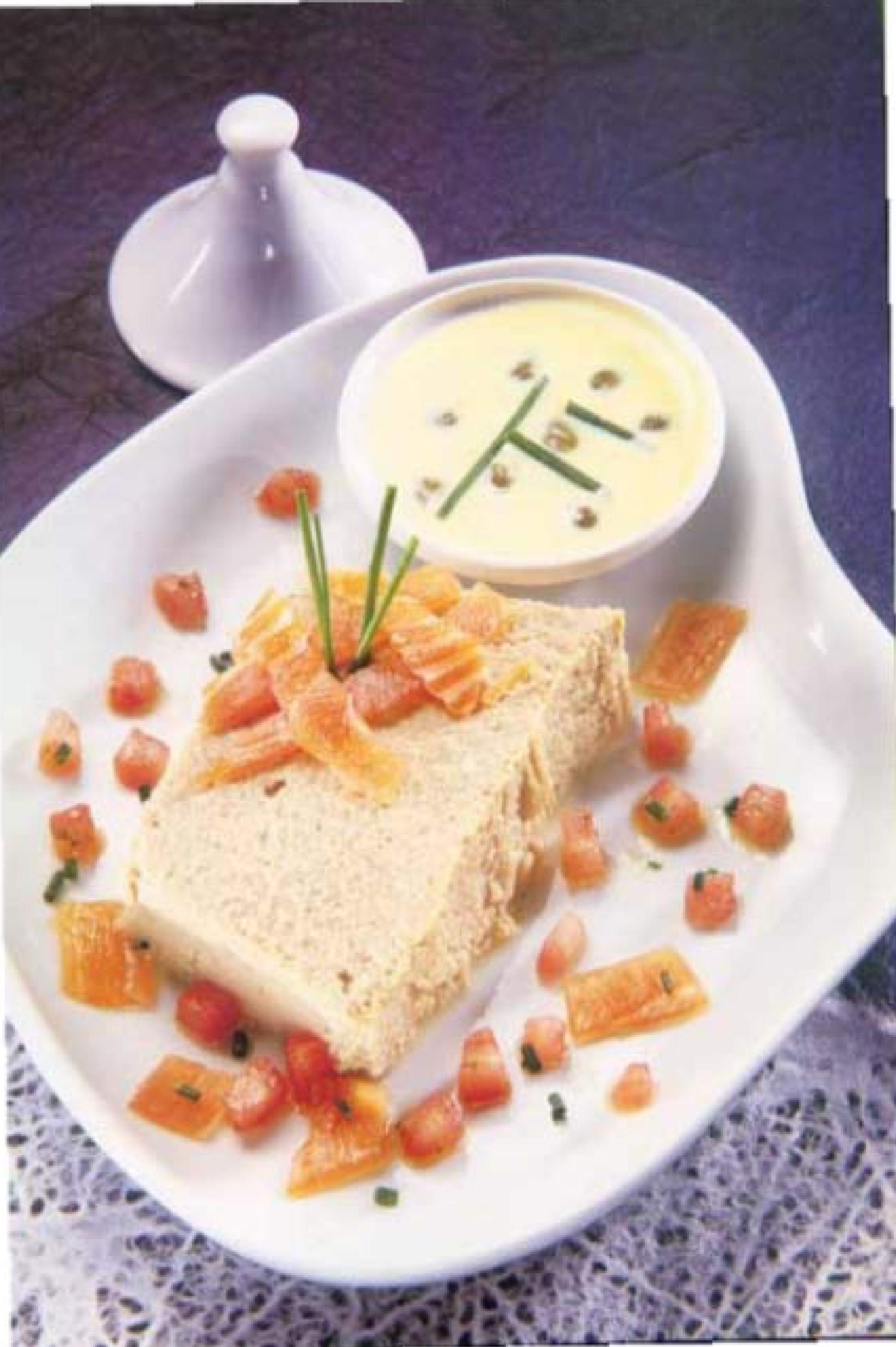
Para rehogar las setas:
500 g de **setas de cardo**
40 g de **aceite de oliva virgen extra**
2 dientes de **ajo** fileteados
Resto:
100 g de **salmón ahumado**
1 bote grande de **leche evaporada Ideal de Nestlé**
100 g de **leche desnatada**
5 **huevos**
Sal, **pimienta** y **nuez moscada**
Para decorar:
50 g de **salmón ahumado**



preparación

- Lave las setas, séquelas y trocéelas. Reserve.
- Eche en el vaso el aceite y programe 2 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Añada los ajos y programe 4 minutos a la misma temperatura y velocidad. A continuación incorpore las setas y vuelva a programar otros 7 minutos a la misma temperatura, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Agregue el resto de los ingredientes y programe 7 minutos, 90°, velocidad 4.
- Acabado el tiempo, quite la temperatura y programe 2 minutos en velocidad 5, ayudándose con la espátula, para que el pudding quede fino. Si lo ve grumoso, espere a que baje un poco la temperatura y triture en velocidad 7.
- Vuélquelo rápidamente en un molde de Albal de 1 litro de capacidad pincelado de aceite. Déjelo enfriar en el frigorífico. Desmolde y sirva con mayonesa, salsa rosa, una bechamel ligera o la salsa que desee.

Consejo: Todos los puddings mejoran considerablemente si se dejan reposar de un día para otro.



Soufflé de queso en pimientos

ingredientes para 6 personas

50 g de **queso parmesano** rallado
200 g de **queso curado** rallado o queso fresco de cabra
4 **pimientos rojos** grandes
30 g de **aceite de oliva virgen extra**
30 g de **mantequilla**
30 g de **harina**
50 g de **leche**
200 g de **leche Ideal de Nestlé**
4 **huevos** (separando las claras de las yemas)
½ cucharadita de **mostaza**
Sal y **pimienta** al gusto



preparación

- Ralle los quesos por separado durante unos segundos en velocidad máxima y resérvelos.
- Parta los pimientos por la mitad longitudinalmente. Quíteles las semillas y las membranas y reserve. Ponga en el vaso el aceite y la mantequilla y programe 4 minutos, 100°, velocidad 1. Añada la harina y programe 1 minuto, 100°, velocidad 3. Incorpore la leche y la leche Ideal y vuelva a programar 5 minutos, 100°, velocidad 3.
- Agregue a lo anterior las 4 yemas, los quesos rallados, la mostaza, la sal (con precaución porque los quesos salan mucho) y la pimienta. Mezcle todo en velocidad 4 hasta obtener una mezcla homogénea. Saque del vaso y reserve.
- A continuación lave muy bien el vaso y las cuchillas, asegurándose de que no quedan restos de grasa, de lo contrario no montarían las claras. Una vez limpio, **ponga la mariposa en las cuchillas** y eche las claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón o de vinagre. Programe 4 minutos en velocidad 3 ½. Cuando estén bien firmes, añádalas a la mezcla reservada uniendo bien todo con movimientos envolventes. Rectifique la sazón.
- Precaliente el horno a 200°. Vaya rellenando los pimientos con la mezcla anterior, pasando un cuchillo por los bordes del relleno para que suban por igual. Ponga los pimientos en una bandeja de horno pincelada con aceite de oliva y métalos en el horno, bajando la temperatura a 180°, durante 35 minutos aproximadamente o hasta que los soufflés hayan subido. Sirva inmediatamente.

Consejo: Puede hacerlo con pimientos verdes de asar o si lo desea alternando los colores. También puede cambiar los 200 g de queso curado por carne picada.



Arroz con almejas y gambas

ingredientes para 6 personas

Fumet:
500 g de **almejas** pequeñas (chochas)
250 g de **gambas** frescas o congeladas
500 g de **agua**

Caldo para el arroz:
4 dientes de **ajo**, 1 cubilete de **perejil**
2 ½ pastillas de **caldo de pescado**
300 g de **agua** más el agua del fumet
30 g de **zumo de limón**
Azafrán en hebras, 1 **cayena** (opcional)

Sofrito:
50 g de **aceite**, 2 dientes de **ajo**
200 g de **tomate natural triturado**
250 g de **champiñones** o setas
350 g de **arroz**





preparación

Ponga las almejas en agua y sal. Pele las gambas, reserve los cuerpos y ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas con el agua del fumet y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Mientras tanto, lave bien las almejas y colóquelas en el recipiente Varoma. Acabado el tiempo, coloque el recipiente sobre la tapadera y vuelva a programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Procure que caiga dentro del vaso todo el jugo de las almejas. Cuando termine, reserve las almejas para el final de la receta, cuele el fumet por un colador fino y reserve el líquido.

Prepare el caldo. Lave el vaso y la tapadera, vierta los ajos fileteados, el perejil y las pastillas de caldo y triture 3 segundos en velocidad 5. Añada el líquido del fumet, el agua, el zumo de limón y el azafrán y programe 30 segundos en velocidad 7. Reserve este líquido.

Eche el aceite, los ajos y el tomate del sofrito y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los champiñones fileteados y programe 5 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Sin abrir la máquina, incorpore a través del bocal el arroz y rehóguelo programando 1 minuto, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Incorpore todo el líquido que teníamos reservado y vuelva a programar 13 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara (coloque encima de la tapadera el cestillo para evitar salpicaduras).

Cuando acabe el tiempo programado, eche los cuerpos de las gambas a través del bocal. Deje reposar durante un minuto dentro del vaso. Ponga las almejas en una fuente grande de servir. Eche el arroz sobre las mismas y sirva.



Fusilis con salsa de soja y verduritas

ingredientes para 6 personas

150 g de **zanahorias**
1 diente de **ajo**
100 g de **salsa de soja**
50 g de **agua**
150 g de **pimiento rojo**
150 g de **pimiento verde**
150 g de **champiñones**
150 g de **brotes de soja** (pueden ser de bote o frescos)
Pimienta al gusto
Para cocer la pasta:
1 ½ litros de **agua**
Un chorrito de **aceite**
Sal
500 g de **fusilis** o pasta al gusto





preparación

- Ponga las zanahorias partidas en 3 trozos y el ajo en el vaso del Thermomix y programe 5 segundos en velocidad 5. Saque y reserve.
- Eche en el vaso la salsa de soja y el agua. Programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada a continuación los pimientos partidos en tiras y los champiñones y programe 7 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda**, velocidad 1. Añada los brotes de soja y la pimienta, y programe 3 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Compruebe la sazón y rectifique si es necesario. Saque y reserve.
- Sin lavar el vaso, eche el agua para cocer los fusilis con el aceite y la sal. Programe 11 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Añada los fusilis y programe el tiempo que indique el paquete, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Escurra la pasta en el recipiente Varoma o en un colador.

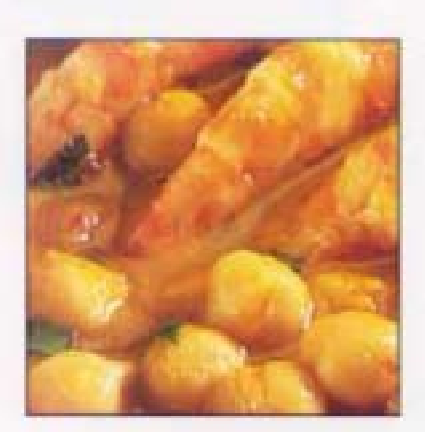
Consejo: Si lo desea, puede poner parmesano rallado y pimienta recién molida. Las verduras con el tiempo programado quedan al dente. Si le gustan más hechas, programe unos minutos más.



Guiso "Mar y Tierra"

ingredientes para 6 personas

4 dientes de **ajo, azafrán**
2 pastillas de **caldo de pescado** o sal
1 cubilete de **perejil**, 200 g de **agua**
Fumet:
250 g de **gambas** congeladas
1 **carabinero**, 400 g de **agua**
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
Sofrito:
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
200 g de **pimiento** rojo y verde
100 g de **cebolla**, 2 dientes de **ajo**
200 g de **tomate natural triturado**
Resto:
2 botes (800 g) de **garbanzos** cocidos
1 **cayena** pequeña (opcional)



preparación

- Ponga en el vaso los 4 dientes de ajo, las pastillas de caldo, el azafrán y las hojas de perejil, y triture 15 segundos en velocidad 5, a continuación añada los 200 g de agua y triture otros 15 segundos en velocidad máxima. Saque y reserve este líquido. No lave el vaso.
- Haga el fumet. Pele las gambas y reserve los cuerpos, las cabezas las utilizará para este concentrado. Haga lo mismo con el carabinero. Ponga en el vaso el aceite y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Añada las cabezas y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. A continuación incorpore el agua y programe 5 minutos, 100°, velocidad 4. Eche este líquido, colándolo por un colador fino, sobre el anterior reservado. Lave bien el vaso y las cuchillas.
- Ponga en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocéelos 5 segundos en velocidad 4, a continuación programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Añada la mitad del líquido reservado y triture 30 segundos en velocidad máxima, agregue el resto del líquido y programe 5 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Incorpore los garbanzos y la cayena, si la pone, y vuelva a programar 10 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Cuando acabe el tiempo, añada los cuerpos de las gambas y del carabinero en trocitos, rectifique la sazón y añada más líquido si lo desea. Deje reposar. Sírvalo caliente.

Nota: Puede sustituir las gambas por langostinos. Si no quiere poner el carabinero, aumente las gambas o langostinos en 50 g.



Risotto exótico

ingredientes para 6 personas

Para el sofrito:
70 g de **aceite de oliva**
150 g de **cebolletas** o cebolla
100 g de **calabaza**
2 dientes de **ajo**
Resto:
100 g de **queso parmesano**
250 g de **setas** frescas troceadas
350 g de **arroz**
1 bote de **leche de coco** de 400 g
2 pastillas de **caldo de ave** o sal
1 cucharadita de **curry**
600 g de **agua**
1 **cayena** (opcional)
50 g de **mantequilla** para servir





preparación

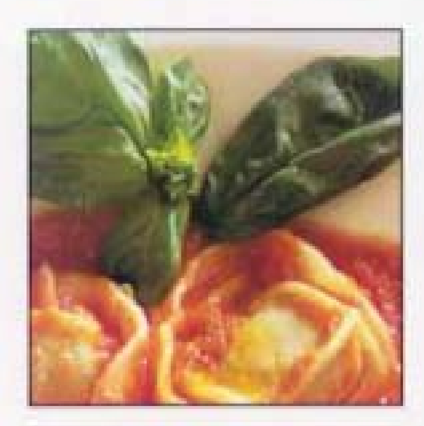
- Ralle el queso parmesano. Saque y reserve. Ponga los ingredientes del sofrito en el vaso. Trocee 2 segundos en velocidad 4, baje durante 4 segundos a velocidad 1 y programe a continuación 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas.** Añada las setas y programe 7 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Agregue el arroz y rehogue durante 2 minutos, 100°, velocidad cuchara.
- Cuando termine, eche el resto de los ingredientes, menos el queso y la mantequilla, y programe 13 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Acabado el tiempo, déjelo reposar dentro del vaso durante 1 minuto.
- Ponga el queso rallado y la mantequilla en trocitos en la fuente de servir, vierta encima el arroz, envuelva todo bien y sirva.



Tortellinis frescos rellenos de pesto

ingredientes para 6 personas

Para la salsa:
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
100 g de **zanahorias**
200 g de **cebolla**
2 dientes de **ajo**
1 kg de **tomate natural triturado**
2 pastillas de **caldo** o sal
Pimienta recién molida
8 hojas de **albahaca fresca**
2 cucharadas de **azúcar**
Para cocer la pasta:
1 1/2 litros de **agua**
Un chorrito de **aceite**, **sal**
2 paquetes de 250 g de **tortellinis frescos** rellenos de pesto o al gusto





preparación

Ponga en el vaso del Thermomix el aceite, las zanahorias, la cebolla y el ajo. Trocee 10 segundos en velocidad 5 y a continuación programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2. Después triture durante 30 segundos en velocidad 7.

Añada el tomate a lo anterior, las pastillas de caldo o sal y la pimienta. Baje todo lo que haya quedado en las paredes del vaso y la tapadera con la espátula, y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (coloque encima de la tapadera el cestillo para evitar salpicaduras).

Unos segundos antes de que acabe, añada la albahaca a través del bocal y deje reposar unos segundos. Rectifique la sazón y si estuviese un poco ácido, añada 2 cucharadas de azúcar, si lo desea, y remuévalo con la espátula. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, eche el agua para cocer los tortellinis con el aceite y la sal. Programe 11 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Añada los tortellinis y programe el tiempo que indique el paquete, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

Escurra los tortellinis en el recipiente Varoma o en un colador grande. Sírvalos en una bandeja echándoles la salsa caliente por encima.

Nota: Si lo desea, puede poner queso parmesano rallado por encima.



Canelones de puerro rellenos de calamares

Ingredientes para 6 personas

6 puerros gordos (sólo la parte blanca)

Para el relleno:

300 g de aros de **calamares** congelados
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
50 g de **tomate natural triturado**
100 g de **pimiento verde** de asar
100 g de **cebolla roja**, 1 diente de **ajo**
Sal, pimienta y un toque de **cayena**

Para la salsa:

50 g de **aceite de oliva virgen extra**
100 g de **pimiento verde** de asar
100 g de **cebolla roja**, 1 diente de **ajo**
150 g de **tomate natural triturado**
Sal, pimienta y un toque de **cayena**
150 g de **vino blanco**, 2 sobrecitos de **tinta**





preparación

- Prepare los canelones de puerro (Ver pág. 8), lávelos bien y póngalos en el recipiente Varoma.
- Ponga en el vaso del Thermomix 1/2 litro de agua y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando termine, ponga el recipiente Varoma con los puerros sobre la tapadera y vuelva a programar 5 minutos a la misma temperatura y velocidad. Sáquelos, póngalos sobre papel de cocina, aplánelos y resérvelos.
- Trocee los calamares congelados en tres veces. Ponga la máquina en marcha en velocidad 5 y eche 100 g de calamares troceándolos durante 5 ó 6 segundos. Saque y reserve. Repita esta operación con el resto de los calamares y resérvelos.
- Sin lavar el vaso, ponga en el mismo todos los ingredientes del relleno, menos los calamares (el pimiento pelado con un pela patatas. Ver pág. 9) y trocee 4 segundos en velocidad 4. A continuación programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los calamares picados y programe 12 minutos a la misma temperatura y velocidad. Compruebe que el calamar está bien cocido. Rellene los canelones con el relleno y colóquelos en una fuente de horno.
- Sin lavar el vaso, eche en el mismo todos los ingredientes de la salsa excepto el vino blanco y la tinta. Trocee 4 segundos en velocidad 4 y después programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada el vino y la tinta, triture 30 segundos en velocidad 6 y a continuación programe 7 minutos, 100°, velocidad 1. Si ve que queda muy espeso, añada un poco de agua. Rectifique la sazón.
- Vierta la salsa por encima de forma decorativa y sírvalos calientes.



Carpaccio de salmón y merluza

ingredientes para 6 personas

150 g de **salmón** fresco
400 g de **merluza** fresca
Ramitas de **eneldo**
Para servir:
4 **tomates** rojos y duros
Aceite de oliva virgen extra
El **zumo de 2 limones**
Ramitas de **eneldo**, **sal** y **pimienta**
Para la mousse de judías
300 g de **judías verdes**, 1 diente de **ajo**
Sal y **pimienta**
1 **yema** de huevo
150 a 200 g de **aceite de oliva virgen extra**



preparación

- Aplane bien los pescados, procurando que no tengan piel ni espinas y haga filetes lo más finos posible con ellos.
- Prepare un rectángulo de film transparente Albal y coloque filetes de merluza con unas ramitas de eneldo, sobre ellas coloque los de salmón con hojitas de eneldo y sobre éstas los restantes de merluza. A continuación, y con ayuda del propio film, haga un rollo procurando que quede bastante apretado. Envuelva este rollo en papel de aluminio Albal y métalo en el congelador, donde deberá estar de 6 a 8 horas.
- Pele los tomates con un pela patatas, quíteles las semillas con una cucharilla y póngalos sobre papel de cocina para que escurran bien. Después, échelos en el vaso del Thermomix con sal y triture durante 20 segundos en velocidad 4. Sáquelo y póngalo de base en un plato de servir grande. Rocíe con un hilito de aceite de oliva.
- Saque el pescado del congelador y con la ayuda de un corta fiambres o un cuchillo muy afilado, vaya haciendo láminas muy finas. Colóquelas sobre el tomate, salpimiente y riegue con zumo de limón y con un hilito de aceite. Introduzca en el frigorífico.
- Prepare la mousse. Ponga las judías cocidas y escurridas, en el vaso del Thermomix, bien secas del agua de cocción, el ajo, sal y pimienta. Triture durante 30 segundos en velocidad 4. Acabado el tiempo añada la yema de huevo, vuelva a poner la máquina en velocidad 5 y vaya echando el aceite como si se tratase de una mayonesa. Eche la mousse en un recipiente para servir, adorne el carpaccio con ramitas de eneldo y sirva acompañado de la mousse.

Nota: **Puede hacer lo mismo, utilizando solamente bacalao desalado.**



Corazones de merluza con brécol

ingredientes para 6 personas

Para el recipiente Varoma:
300 g de ramitos de **brécol**
300 g de ramitos de **coliflor**, **sal**

Para la bandeja del Varoma:
600 g de corazones de **merluza** congelados
Ramitas de **eneldo** fresco, **sal**
Pimienta, **aceite** para pincelar

Para el sofrito:
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
200 g de **cebollas**, 3 dientes de **ajo**

Para terminar:
20 g de **eneldo** fresco, 250 g de **agua**
200 g de **vino blanco**
1 pastilla de **caldo de pescado** o sal
Pimienta al gusto



preparación

- Si utiliza el pescado congelado, deje descongelar y seque los trozos con papel de cocina. Salpimiente.
- Corte un rectángulo de film transparente Albal, pincele el centro con un poco de aceite de oliva y ponga encima una ramita de eneldo. Pincele con un poco de aceite un trozo de pescado y póngalo sobre el eneldo. Cúbralo con otra ramita de eneldo (procure que las ramitas queden abiertas para que haga más bonito). Envuelva con el film, presionando bien para que quede apretado y redondito. Repita la operación con todos los trozos de pescado y resérvelos en la bandeja del recipiente Varoma (pueden caber unos 10). Si prefiere pescado fresco, compre una pescadilla o un trozo de merluza de 1 ½ kg, quítele la piel y las espinas y córtela en trozos de 3 ó 4 dedos.
- Ponga los ingredientes del sofrito en el vaso y trocee 4 segundos en velocidad 4, a continuación programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, eche la mitad del eneldo y el agua y triture 30 segundos en velocidad 6. Si no queda bien triturado, programe unos segundos en velocidad 10.
- Añada el vino blanco, la pastilla y la pimienta y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, ponga encima de la tapa el recipiente Varoma con las verduras (teniendo en cuenta que después tendrá que poner la bandeja dentro del recipiente), sálelas y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Al terminar, ponga la bandeja del recipiente Varoma con el pescado dentro del mismo y programe 10 minutos, temperatura Varoma velocidad 1. Añada el resto del eneldo troceadito para adornar la salsa. Sirva la salsa muy caliente



Delicias de salmón en camisa de brioche

ingredientes para 6 personas

Para el fumet:
250 g de **gambas**, 50 g de **vino blanco**
300 g de **leche entera**

Para el sofrito:
50 g de **mantequilla**, 50 g de **aceite**
250 g de **champiñones laminados**
1 diente de **ajo laminado**

Resto:
El **liquido del fumet**
80 g de **harina**
10 **mejillones**, 200 g de **nata liquida**
50 g de **queso parmesano** rallado
Sal, **pimienta** y **nuez moscada**
Masa brioche
1 cola grandecita de **salmón**
1 **huevo batido** para pintar





preparación

- Ponga los mejillones limpios en el recipiente Varoma. Ponga en el vaso fi litro de agua y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Coloque el recipiente sobre la tapadera y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Compruebe que se han abierto bien. Sepárelos de las conchas, quíteles el borde negro y reserve.
- Prepare el fumet. Pele las gambas y reserve los cuerpos. Eche en el vaso las cáscaras y las cabezas, junto con la leche y el vino y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Cuele con un colador fino y reserve este líquido.
- Lave muy bien el vaso y la tapa. Ponga los ingredientes del sofrito y programe 12 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Añada los mejillones troceaditos y programe 1 minuto, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Incorpore la harina y programe 1 minuto en velocidad 1 1/2, a continuación añada el líquido reservado, la nata, el queso rallado, pimienta, nuez moscada y sal. Programe 9 minutos, 100 °, velocidad 1 1/2. Cuando termine eche los cuerpos de las gambas y rectifique la sazón. Déjelo reposar unos minutos para el relleno del pescado.
- Prepare la masa brioche según se indica en la página 28 del libro básico. Cubra una bandeja de horno con papel de aluminio. Ponga encima la mitad de la masa estirándola muy finita. Sobre ella ponga una de las mitades de la cola de salmón, cúbrala con el relleno y ponga sobre ella la otra capa de salmón. Cubra con la otra mitad de masa, dándole la forma del pescado y sellando los bordes. Pinte toda la superficie con huevo batido. Haga redondeles con los restos de masa, con ayuda de una boquilla, a modo de escamas y píntelos con huevo batido para que queden bien adheridos a la superficie. Hornee de 20 a 25 minutos a 180° (si ve que se dora demasiado, cúbralo con papel de aluminio Albal). Sírvalo acompañado de una ensalada o a su gusto. Si no quiere hacer el pez, puede hacer paquetitos pequeños como en la foto.



Lenguados rellenos al vapor

Ingredientes para 6 personas

250 g de **palitos de cangrejo**
12 filetes pequeños de **lenguado** congelados
300 g de **gambas** arroceras
200 g de **agua**
200 g de **cerveza** o vino blanco

Para el sofrito:

50 g de **aceite de oliva virgen extra**
100 g de **cebolla**, 3 dientes de **ajo**
100 g de **tomate natural triturado**

Resto:

2 pastillas de **caldo de pescado** o sal
1 hoja de **laurel**
Abundante **perejil** picado
Pimienta al gusto



preparación

- Trocee los palitos de cangrejo 2 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.
- Pele las gambas y reserve los cuerpos. Ponga las cabezas y las cáscaras en el vaso, añada el agua y la cerveza o el vino, programe 5 minutos, 100°, velocidad 5 y cuele después a traves de un colador fino, reservando el líquido.
- Lave bien el vaso y la tapadera. Eche en el vaso los ingredientes del sofrito, trocéelos 4 segundos en velocidad 4 y a continuación programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2. Triture todo 30 segundos en velocidad 7.
- Con la ayuda de la espátula baje los restos que hayan quedado en las paredes del vaso, incorpore el líquido reservado y mézclelo 10 segundos en velocidad 7.
- Añada las pastillas de caldo o sal y la hoja de laurel, y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Mientras tanto, reparta los palitos y los cuerpos de las gambas sobre los filetes de lenguado. Salpimiente, espolvoree con perejil y haga rollitos, envolviéndolos en film transparente Albal, procurando que queden bien apretados. Colóquelos en el recipiente Varoma y reserve.
- Cuando acabe el tiempo programado anteriormente, coloque el recipiente Varoma sobre la tapa y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2.
- Por último, retire el recipiente y deje reposar. Compruebe si la salsa se ha reducido, si no, programe algunos minutos más a la misma temperatura y velocidad. Añada más perejil.
- Coloque los rollitos de lenguado en una fuente quitándoles el film. Compruebe la sazón de la salsa, viértala sobre los rollitos y sirva muy caliente.



Merluza rellena

Ingredientes para 6 personas

1 cola de **merluza** de 1 kg
Para el relleno:
250 g de **gambas** arroceras
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
100 g de **cebollas**, 2 dientes de **ajo**
250 g de **champiñones**, **Tabasco**
3 **pimientos del piquillo**, **sal** y **pimienta**
Para la salsa:
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
Las cabezas de las **gambas**
2 dientes de **ajo**, 150 g de **cebollas**
150 g de **tomate natural triturado**
50 g de **brandy**, 150 g de **vino blanco**
200 g de **agua**, **sal** y **pimienta** al gusto
El **líquido que escurra el relleno**
Estragón fresco picado





preparación

● Pele las gambas y reserve los cuerpos y las cabezas. Ponga el aceite del relleno en el vaso, con las cebollas y los ajos, y trocee 4 segundos, velocidad 4. Después programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. A continuación, triture 20 segundos en velocidad 6. Añada los champiñones fileteados, unas gotas de Tabasco, salpimiente y programe 7 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda**, velocidad cuchara. Incorpore los cuerpos de las gambas y programe 10 segundos, **giro a la izquierda**, velocidad cuchara. Viértalo sobre un colador para que escurra el líquido, y resérvelo.

● Corte un rectángulo de film transparente Albal más grande que la cola de merluza y pincélelo con aceite. Aplane el pescado para que quede lo más fino posible y salpimiéntelo. Coloque sobre el film una de las partes del pescado y ponga sobre ella tiras de pimiento, cubra con el relleno y sobre éste, ponga las tiras de pimiento restantes. Coloque la otra mitad de la cola encima y haga un paquete con ella, ayudándose con el film y procurando que quede muy apretado. Envuélvala en papel de aluminio Albal y pínchelo con una brocheta para que cuando cueza, caiga el jugo en la salsa. Póngala en el Varoma, tape y resérvela.

● Ponga en el vaso el aceite para la salsa y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada las cabezas de las gambas y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 ½. Déjelas reposar. Después retírelas, póngalas en un colador y apriételas bien con el cubilete para recoger el jugo que suelten e incorporarlo al vaso. Añada las cebollas y los ajos y trocee 4 segundos en velocidad 5. Luego programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorpore el tomate y programe 5 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Después triture 30 segundos en velocidad 6. Agregue el líquido que escurrió del relleno, el brandy, el vino blanco, el agua, estragón, sal y pimienta y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Después coloque sobre la tapadera el recipiente Varoma con la merluza y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

● Para servir, desenvuelva la merluza y colóquela en una fuente. Si la salsa está muy líquida, programe unos minutos más, temperatura Varoma, velocidad 1, para que evapore. Riegue la merluza con la salsa y sirva.



Nidos de tomate con lenguado

ingredientes para 6 personas

6 **tomates** rojos y firmes
6 filetes de **lenguado** o de fletán, frescos o congelados
300 g de **arroz blanco** (Ver pág. 56 del libro básico)

Salsa:

20 g de **cilantro** fresco
200 g de **vino blanco**
250 g de **agua**
250 g de **puerros** en rodajas
2 dientes de **ajo**
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
La pulpa de los **tomates**
1 pastilla de **caldo de pescado**
Sal y **pimienta** al gusto



preparación

- Separe las hojas de cilantro de los tallos y reserve ambas cosas. Pele los tomates, quíteles la parte superior y vacíelos reservando la pulpa de los mismos. Ponga los tomates sobre papel de cocina boca abajo para que escurran bien. Aplaste los filetes de lenguado para que queden bien finitos. Salpimiente y pincélelos con un poco de aceite. Ponga sobre ellos unas hojas de cilantro y enróllelos sobre sí mismos.
- Salpimiente los tomates, pincélelos con aceite por dentro y meta dentro de cada uno un rollito de lenguado. Pincele los tomates por fuera con aceite y colóquelos en el recipiente Varoma. Reserve.
- Eche los tallos de cilantro troceados en el vaso, junto con el vino blanco y el agua y triture 1 minuto en velocidad 7. Cuele y reserve. Lave bien el vaso y eche los puerros (sólo la parte blanca) y los ajos. Trocee 6 segundos en velocidad 5. Añada el aceite y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorpore la pulpa de los tomates y vuelva a programar 7 minutos a la misma temperatura y velocidad. A continuación triture todo durante 30 segundos en velocidad 7.
- Agregue el líquido reservado, la pastilla de caldo, y la pimienta, y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Retire el recipiente Varoma, eche las hojas de cilantro restantes en el vaso a través del bocal y programe 1 minuto, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- En una fuente de servir, ponga un lecho de arroz blanco y riéguelo con un poco de salsa. Sobre él, coloque los tomates, regándolos también con un poco de salsa. Vierta el resto en una salsera y sirva.



Timbales de salmón

ingredientes para 6 personas

100 g de **agua**, 100 g de **aceite**
800 g de **patatas** partidas gorditas
Para la salsa holandesa:
6 **yemas**, 150 g de **mantequilla**
100 g de **agua**
30 g de **zumo de limón**
1 cucharadita de **estragón** seco o 2 de estragón fresco
Sal y **pimienta**
Resto:
250 g de **salmón ahumado** en lonchas finitas
Huevas de mujol rojas y negras





preparación

- **Ponga la mariposa en las cuchillas.** Eche en el vaso el agua y el aceite y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara. Cuando termine, incorpore las patatas con un poco de sal y programe 14 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Verifique que están bien hechas, de no ser así, programe 1 minuto más. Saque y reserve.
- Sin lavar el vaso, **quite la mariposa** y eche los ingredientes de la salsa holandesa. Programe 5 minutos, 70º, velocidad 4. Cuando termine, deje girando 2 minutos más sin temperatura. Saque y reserve.
- Si tiene aros de repostería (Ver pág. 9) utilícelos para formar los timbales, si no dispone de ellos, haga capas poniendo patatas, salsa holandesa y salmón alternativamente, procurando que queden redonditos.
- Para servirlos, cubra con salsa holandesa y adorne con un poco de salmón y las huevas de mujol.



Caldereta de pavo

ingredientes para 6 personas

70 g de **aceite de oliva virgen extra**
400 g de **tomates**, pelados con un pela patatas, en rodajas
100 g de **pimiento verde** en rodajas
250 g de **cebollas** cortadas en aros
20 g de **ajos** fileteados
600 g de **pavo** en trocitos para guisar (que no sea pechuga)
1 hoja de **laurel**
2 **clavos de olor** y **nuez moscada**
Pimienta recién molida
2 pastillas de **caldo de ave** o sal
150 g de **vino blanco**
Perejil picado
Pasta Brik, Philo o china



preparación

- Eche en el vaso el aceite, la mitad de las verduras en rodajas, los trocitos de pavo y por último el resto de las verduras, los condimentos y el vino. Programe 30 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Acabado el tiempo, compruebe si el pavo ha quedado tierno. Sírvalo en una fuente espolvoreado de perejil picado, o en pasta Brik como se muestra en la foto y con la guarnición que desee.

Consejo: Si lo desea, puede aprovechar para poner en el recipiente Varoma patatas, guisantes, calabaza, etc., para que se haga al mismo tiempo.
Puede cambiar los tomates por un bote de ½ kilo de tomate natural triturado.



Foie con salsa Pedro Ximénez

Ingredientes para 6 personas

1 **hígado de pato** fresco de 500 a 600 g
Agua, cubitos de **hielo** y **sal gorda**
Pimienta molida al gusto
½ cucharadita de **azúcar**
Sal al gusto
1 cucharada de **oporto**
2 cucharadas de **brandy**
½ litro de **agua** para poner en el vaso
Para la salsa "Pedro Ximénez":
1 botella de **vino generoso Pedro Ximénez**
250 g de **nata líquida**
El **zumo de 1 naranja**
Un poquito de **sal** y **pimienta**
1 cucharadita de **maicena**





preparación

- Cubra el hígado con agua fría, 6 cubitos de hielo y una cucharadita de sal gorda y téngalo en maceración durante 2 horas.
- Saque el hígado del agua y séquelo con papel de cocina. Quite las arterias de los dos lóbulos del hígado.
- Ponga el hígado sobre film transparente y espolvoréelo con el azúcar, la sal y la pimienta. Eche los licores y una todo bien. Forme un rulo con el hígado bien envuelto en el film y déjelo de esta forma en maceración, un mínimo de 4 horas en el frigorífico (si pueden ser 8 horas, mejor). Una vez pasado este tiempo, envuélvalo en otro film transparente, apretando bien y por último envuélvalo en papel de aluminio Albal, procurando que quede bien cerrado por los lados.
- Póngalo en el recipiente Varoma y reserve. Eche el agua en el vaso y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando empiece a hervir, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 14 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- Sáquelo y póngalo sobre hielo unos minutos. Mejora si se deja 24 horas en reposo, en el frigorífico, antes de degustarlo (tenga cuidado al sacarlo del recipiente Varoma, porque la grasa está líquida; solidifica al enfriarse).
- Prepare la salsa. Ponga el vino en el vaso y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- Cuando haya acabado, compruebe que el líquido se ha reducido a la mitad aproximadamente. Añada la nata, la maicena disuelta en el zumo y los condimentos y programe 15 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Para evitar posibles salpicaduras, quite el cubilete de la tapadera y coloque en su lugar el cestillo. Sirva el foie con la salsa.



Pavo relleno

ingredientes para 6 personas

1 **pavo** de 4 ó 5 kg
Caramelo líquido y **mantequilla**
Para el relleno:
El **hígado** del pavo
½ kg de **carne picada**
¼ kg de **salchichas blancas**, sin piel
100 g de **nueces**, 100 g de **orejones**
100 g de **ciruelas pasas** sin hueso
50 g de **piñones**, 1 **manzana** Reineta
100 g de **pasas**, el **zumo de 1 naranja**
200 g de **zumo de piña**
100 g de **brandy**, **sal** y **pimienta**
Para la farsa:
2 dientes de **ajo**, el **zumo de 1 naranja**
2 cucharadas de **mantequilla**, 1 **cebolla**
4 lonchas de **beicon** sin corteza
6 **ciruelas pasas** sin hueso
2 **manzanas** Reineta, 60 g de **pasas**
Sal y **pimienta** en grano



preparación

- Limpie y chamusque el pavo. Quite el exceso de grasa y el hígado, que reservará para el relleno. Sazone el pavo por dentro. Vierta en un cuenco la carne picada y la de las salchichas. Añada el brandy y los zumos y reserve.
- Ponga en el vaso la manzana, el hígado del pavo y los frutos secos. Tape, cierre y programe 6 segundos en velocidad 4. Incorpore estos ingredientes al cuenco con las carnes, salpimiente y deje macerar durante ½ hora aproximadamente. Rellene el pavo con la mezcla y ciérrelo con palillos y a continuación pase por los palillos en zigzag un bramante para evitar que se salga el relleno.
- Seguidamente ponga todos los ingredientes de la farsa en el vaso y triture en velocidad 6.
- Levante con las manos la piel del pavo, por la parte de la pechuga, e introduzca la farsa triturada cubriéndola bien.
- Engrase el pavo por fuera, con mantequilla, sazone y envuelva en papel de aluminio Albal. Introdúzcalo en el horno precalentado a 180°, durante 2 horas. Pasado este tiempo, quítele el papel de aluminio y vuelva a introducir en el horno 2 horas más, revisando si la carne está cocida.
- Retire del horno, píncelelo con caramelo líquido y gratine unos minutos hasta que quede bien dorado y brillante.
- Sirva con puré de manzana o de castaña y verduras al gusto.

Consejo: Durante el asado vaya rociando el pavo con su jugo.



Pechuga de pollo
en salsa de curry

ingredientes para 6 personas

1 kg de **pechugas de pollo** sin piel

Para la salsa:

10 g de **margarina** vegetal
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
150 g de **cebolla,** 2 dientes de **ajo**
1 **manzana** Golden grande
200 g de **tomate natural triturado**
1 lata de **leche de coco** de 400 g
½ cucharadita de **canela**, **azafrán**
2 cucharadas de **curry,** 1 hoja de **laurel**
2 pastillas de **caldo de pollo** o sal
Pimienta, 30 g de **zumo de limón**

Para la guarnición:

Arroz blanco (Ver pág.56 del libro básico)



preparación

- Corte las pechugas de pollo en tacos. Resérvelas.
- Ponga en el vaso la margarina, el aceite, la cebolla y los ajos, trocee 4 segundos, velocidad 4 y a continuación programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Acabado el tiempo, triture 20 segundos en velocidad 6. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso y la tapadera.
- Incorpore la manzana pelada y troceada como para tortilla y el tomate. Programe 5 minutos, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.
- Agregue el resto de los ingredientes, excepto el pollo y el zumo de limón y programe 15 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Cuando termine, eche el pollo y el zumo de limón en el vaso y programe 15 minutos más, 100°, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Rectifique la sazón.
- Échelo en una fuente y sirva muy caliente, acompañado de arroz blanco.



Pierna rellena

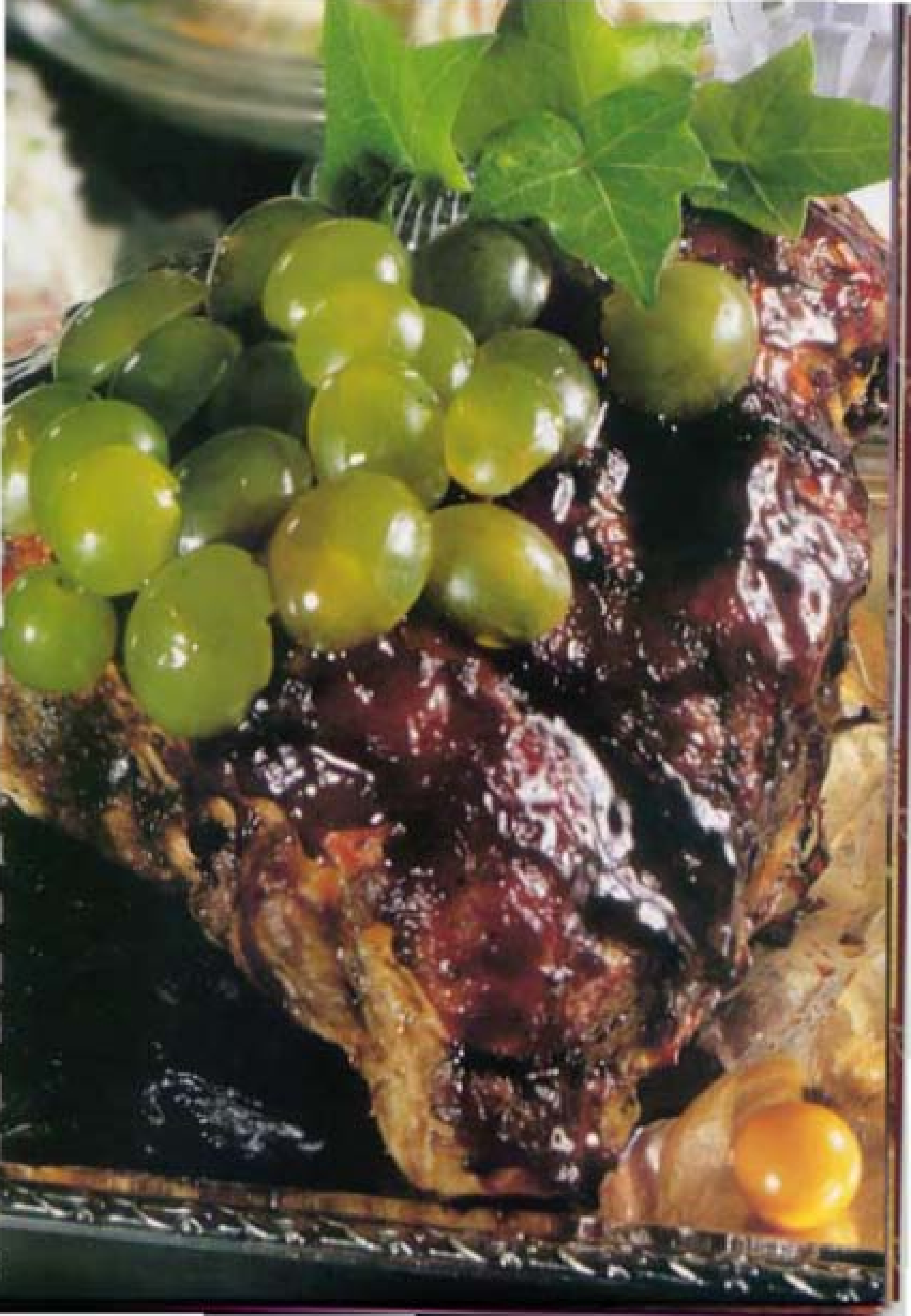
ingredientes para 6 personas

1 **pernil de cerdo** fresco de 4 ó 5 kg (deshuesado y atado), **caramelo** líquido
1 caja de **ciruelas pasas** sin hueso
Para la maceración y la salsa:
1 **cebolla**, 3 dientes de **ajo**
1 cucharada de **orégano**
1 cucharadita de **cominos** molidos
1 cucharada de **pimienta negra** en grano
200 g de **aceite**, 100 g de **vinagre**
360 g de **ketchup**, 60 g de **mostaza**
1 lata de **Coca-cola**
2 cucharadas de **azúcar**, **sal**
Para la Ensalada Ideal:
2 botes de 1/2 kg de **macedonia de frutas**
1 bote de 1/2 kg de **piña**
3 **manzanas** Golden, pasadas por **zumo de limón**
500 g de **nata líquida** para montar
200 g de **queso Philadelphia**
1 cucharada de **azúcar**



preparación

- Lave y seque la carne. Con un cuchillo largo y ancho, haga incisiones profundas en la carne, a una distancia de 3 ó 4 cm. En cada orificio introduzca 3 ó 4 ciruelas y colóquela en un recipiente grande.
- Vierta en el vaso todos los ingredientes para la maceración y la salsa y tritúrelos unos segundos en velocidades 7-10 progresivo. Vuelque la mezcla sobre la carne y deje en maceración durante 24 horas, en el frigorífico. Durante este tiempo, déle la vuelta 3 ó 4 veces.
- Envuelva el pernil en papel de aluminio Albal, colóquelo en la bandeja del horno e introduzca en el mismo, precalentado a 180°, durante 2 horas.
- Desenvuelva el pernil, colóquelo sobre la rejilla del horno, dejando la bandeja debajo pegada a la rejilla y continúe horneando hasta que esté hecho, regándolo de vez en cuando con el líquido de la maceración, y dándole la vuelta para que se dore por igual.
- Retire del horno y píntelo, en caliente, con caramelo líquido. Vierta la salsa de la bandeja en una salsera, decore el pernil y sirva con la Ensalada Ideal.
- Para la ensalada, escurra las frutas enlatadas y séquelas con papel absorbente. Vierta en el vaso la piña y las manzanas y trocee 4 segundos, velocidad 4.
- Vierta las frutas troceadas junto con las de la macedonia en una ensaladera y reserve.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas**, incorpore la nata, el queso y el azúcar y bata durante unos segundos en velocidad 3 1/2 hasta que esté montada. Vierta la mezcla sobre las frutas, mezcle todo bien y adorne al gusto.



Solomillo relleno de manzana

ingredientes para 6 personas

2 solomillos de **cerdo ibérico**
4 **manzanas** Golden (600 g aproximadamente)
1 cucharadita de **zumo de limón**
Sal y **pimienta**
100 g de **orejones** (remojados en agua) o ciruelas pasas sin hueso
500 g de **cebollas**
2 dientes de **ajo**
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
250 g de **agua**
250 g de **vino blanco**
70 g de **salsa de soja**



preparación

- Pídale al carnicero que le abra los solomillos en forma de rectángulo y los deje lo más finos posible.
- Pele las manzanas, quíteles el corazón y póngalas en el vaso del Thermomix partidas en trozos, junto con el zumo de limón. Programe 3 minutos, 100°, velocidad 4. Acabado el tiempo, baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes y en la tapadera, eche un poco de pimienta y vuelva a programar 4 minutos, 100°, velocidad 1 1/2. Deje que se enfríe un poco.
- Haga dos rectángulos con film transparente Albal y ponga sobre cada uno un solomillo. Salpiméntelos y cubra cada uno de ellos con el puré de manzana, sin llegar a uno de los extremos para que podamos enrollarlos bien. Sobre el puré ponga los orejones, que habrá escurrido y secado con papel de cocina previamente, o las ciruelas. A continuación, enrolle cada solomillo ayudándose con el propio film apretando bien. Envuelva cada rollo en papel de aluminio Albal y colóquelos en el recipiente Varoma. Eche las cebollas y los ajos en el vaso del Thermomix y trocéelos durante 4 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.
- Añada a lo anterior el aceite y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorpore el agua, el vino y la salsa de soja y vuelva a programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, colocando el recipiente Varoma con la carne sobre la tapadera. (Si lo desea, coloque alrededor de la carne alguna guarnición a su gusto).
- Acabado el tiempo, retire el recipiente Varoma y triture la salsa unos segundos en velocidad 3. Retire los papeles de la carne, córtela en rodajas finitas y póngala sobre la salsa. Sirva muy caliente.



Árbol navideño

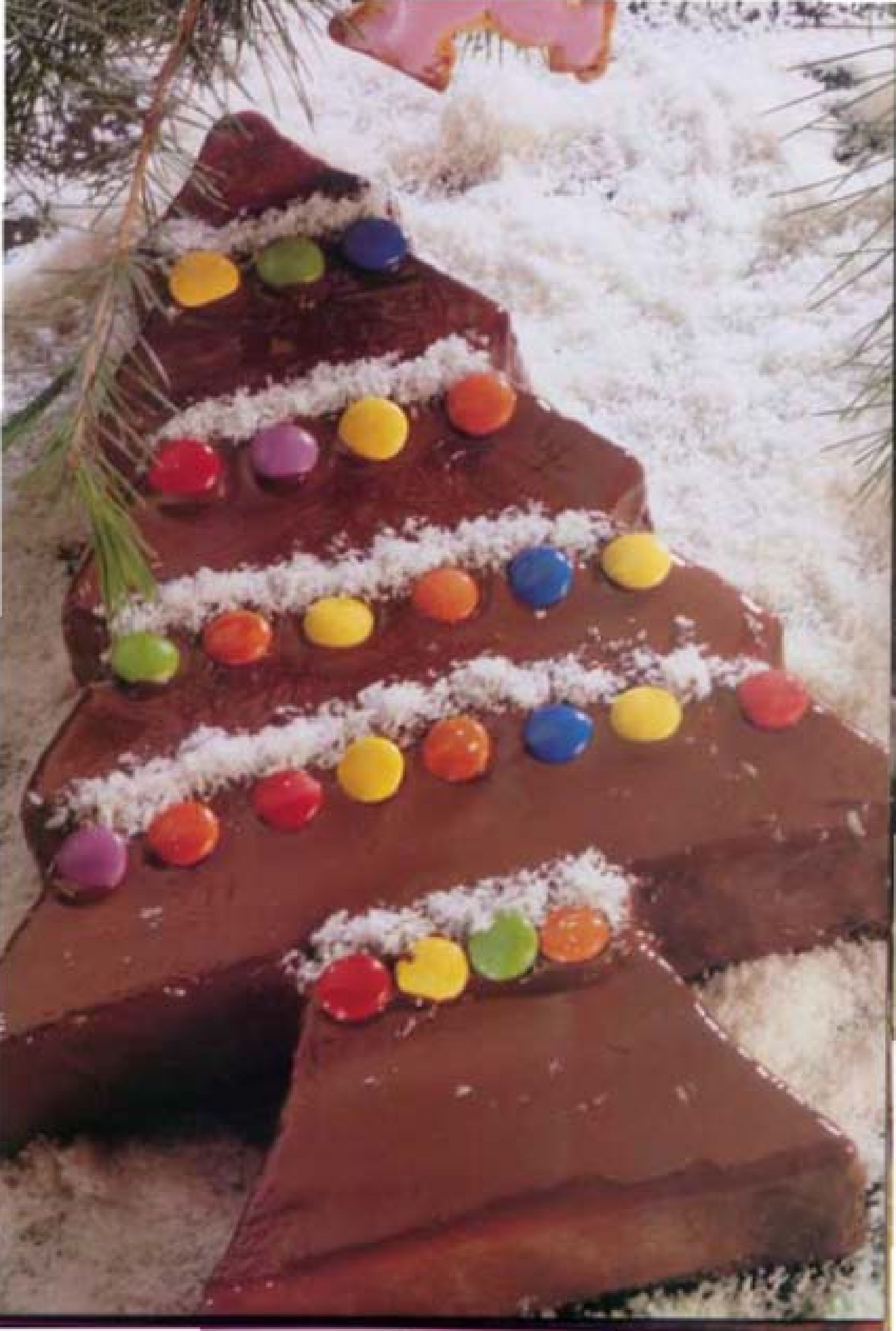
ingredientes para 6 personas

250 g de **azúcar**
1 **naranja** de piel fina, para zumo
2 **yemas** de huevo y 1 **huevo** entero
100 g de **aceite** o mantequilla
1 **yogur** natural
220 g de **harina**
1 sobre de **levadura** Royal
Un pellizco de **sal**
20 g de **cacao** en polvo
Para la cobertura de chocolate:
30 g de **aceite de girasol**
250 g de **chocolate Postres Nestlé**
Para adornar:
Coco rallado
"**Lacasitos**"



preparación

- Ponga en el vaso el azúcar, la naranja troceada, sin pelar, las yemas y el huevo. Programe 2 minutos, 37°, velocidad 4. (de esta forma el bizcocho quedará mucho más esponjoso).
- Añada el aceite o la mantequilla y el yogur y mezcle todo 4 segundos, velocidad 2. Incorpore la harina, la levadura y la sal, y mezcle durante 10 segundos en velocidad 1 ½. Termine de mezclar con la ayuda de la espátula.
- A continuación, engrase con mantequilla un molde de forma de árbol y espolvoréelo ligeramente con harina. Vierta en el molde ¾ partes de la masa.
- Incorpore al vaso con la masa restante el cacao y mézclelo 4 segundos en velocidad 2. Vierta la masa de cacao en el molde y extiéndala con un tenedor, de forma que tome una apariencia amarmolada.
- Introduzca el molde en el horno, precalentado a 180°, de 25 a 30 minutos. Compruebe que está listo pinchándolo con una aguja. Desmóldelo sobre una rejilla.
- Prepare la cobertura de chocolate. Vierta en el vaso el aceite y programe 4 minutos, 80°, velocidad 1. Vaya agregando el chocolate en trozos y después prográmelo 30 segundos en velocidades 7-10 progresivo, hasta obtener una crema homogénea.
- Cubra el bizcocho con la cobertura y decórelo con "Lacasitos" y coco rallado.



Bizcocho de zanahorias

ingredientes para 6 personas

300 g de **almendras**
200 g de **azúcar**
La **piel de 1 limón** (sólo la parte amarilla)
300 g de **zanahorias** peladas
4 **huevos**
80 g de **harina**
1 sobre de **levadura** Royal
Un pellizco de **sal**
Mantequilla y **harina** para el molde
Azúcar glas



preparación

- Ralle las almendras en la máquina durante 10 segundos en velocidad 5. Viértalas en un recipiente y resérvelas.
- Sin lavar el vaso, agregue el azúcar y pulvericelo 10 segundos en velocidad máxima. Con la máquina en marcha, agregue la piel de limón por el bocal y pulverice de nuevo durante 40 segundos. Compruebe que ha quedado bien pulverizada, de lo contrario, repita la operación.
- Añada las zanahorias y programe 10 segundos en velocidad 5. Incorpore los huevos y bata todo unos segundos en velocidad 5. Por último agregue la harina, la levadura, la sal y las almendras reservadas y mezcle 10 segundos en velocidad 1 ½. Termine de mezclar suavemente con ayuda de la espátula.
- Engrase un molde (de la forma que usted desee. En la foto hemos utilizado un molde de 2 pisos) con mantequilla y enharínelo. Vierta en él la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 170°, durante 40 ó 45 minutos y pínchelo en el centro con una aguja para ver si está cocido.
- Desmóldelo sobre una rejilla y espolvoréelo con azúcar glas. Adórnelo a su gusto.



Bizcoflán

ingredientes para 6 personas

Para el caramelo:
6 cucharadas de **azúcar**
Unas gotas de **zumo de limón**
Para el flan:
4 **huevos**
500 g de **leche**
120 g de **azúcar**
1 cucharadita de **azúcar vainillado**
Para el bizcocho:
3 **huevos**
90 g de **azúcar**
90 g de **harina**



preparación

- Vierta en un molde rectangular el azúcar y el zumo de limón y póngalo al fuego hasta que se forme un caramelo. Mueva el molde para que se caramelicen también los laterales. Resérvelo.
- Ponga en el vaso del Thermomix los ingredientes del flan y mézclelos 10 segundos en velocidad 3. Vierta la mezcla en el molde caramelizado.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas.** Agregue al vaso los huevos y el azúcar del bizcocho y programe 5 minutos, 37°, velocidad 3 ½. Cuando haya terminado, programe 5 minutos en velocidad 3 ½, sin temperatura.
- Añada la harina y programe 10 segundos en velocidad 1 ½. Termine de mezclar ayudándose con la espátula para que no se bajen los huevos. Vierta esta mezcla delicadamente sobre el flan.
- Vierta agua en un recipiente donde quepa el molde de la preparación y cocine el preparado al baño María, en el horno, precalentado a 180°, durante 25 ó 30 minutos. Al pincharlo con una aguja, ésta tiene que salir limpia.
- Déjelo enfriar y desmóldelo. Adórnelo con nata montada o a su gusto.



Campana navideña

Ingredientes para 6 personas

100 g de **nueces**
200 g de **dátiles** deshuesados
2 **huevos**
150 g de **azúcar**
100 g de **mantequilla**
150 g de **harina**
1 sobre de **levadura** Royal
1/2 cucharadita de **bicarbonato**
1/2 cucharadita de **nuez moscada**
1/2 cucharadita de **sal**
Para la glasa:
2 **claras** de huevo
1 cucharadita de **zumo de limón**
200 g de **azúcar glas**
Colorante alimenticio rojo



preparación

- Trocee las nueces durante unos segundos en velocidad 4. Retírelas del vaso y resérvelas. Trocee los dátiles durante unos segundos en velocidad 5. Retírelos del vaso y resérvelos.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas.** Eche en el vaso los huevos y el azúcar y programe 3 minutos, 37°, velocidad 3 1/2. Agregue la mantequilla y programe 6 segundos en velocidad 2. Incorpore los ingredientes restantes, excepto los dátiles y las nueces, y programe 4 segundos en velocidad 2.
- Añada los dátiles y las nueces y mezcle todo bien con la espátula hasta que la mezcla esté homogénea. Viértala en un molde grande de plum-cake o en uno con forma navideña como el de la foto, el cual habrá engrasado y enharinado previamente.
- Introduzca el molde en el horno, precalentado a 180°, de 30 a 35 minutos. Compruebe que está cocido, retírelo del horno, desmóldelo y déjelo enfriar sobre una rejilla.
- Prepare la glasa. Con el vaso limpio y seco, **ponga la mariposa en las cuchillas**, agregue las claras y el zumo de limón y programe 2 minutos en velocidad 3 1/2. Añada el azúcar poco a poco a través del bocal. Vierta la glasa en un recipiente, aparte un poco de la misma en un cuenco y tíñala con el colorante para decorar el lazo de la campana.
- Pinte la superficie del bizcocho, ya frío, con la glasa, blanca para la campana y rosa para el lazo y el badajo. Decore la campana con estrellitas de caramelo.
- Introduzca la campana de nuevo en el horno durante 10 minutos a 100°, con la puerta del horno entreabierta, para que se seque la glasa.



Crujiente de manzana

ingredientes para 6 personas

Para la masa sablé:
100 g de **harina**, 100 g de **azúcar**
100 g de **almendras** crudas ralladas
100 g de **mantequilla**, **azúcar glas**
Para la compota de manzana:
5 **manzanas** peladas (sin corazón)
100 g de **agua**, 1 palo de **canela**
Para el bizcocho:
100 g de **azúcar moreno**, 50 g de **almendras** crudas, 90 g de **azúcar** granulado, 3 **huevos**, 90 g de **harina**
Para la mousse de queso:
50 g de **agua**, 100 g de **azúcar**
3 **yemas** de huevo, 4 hojas de **gelatina** remojadas en agua fría, 400 g de **nata líquida**, 200 g de **queso Philadelphia**



preparación

- Prepare la masa sablé. Ponga los ingredientes en el vaso en el mismo orden en que aparecen y mézclelos 20 segundos en velocidad 4. Extienda la masa sobre una bandeja de horno engrasada, dejándola de un grosor de 1 cm, e introdúzcala en el horno, precalentado a 180°, de 12 a 15 minutos (tiene que quedar dorada). Trocéela con la mano y guárdela en una bolsa de plástico.
- Prepare la compota. Ponga las manzanas, el agua y la canela en el vaso y programe 15 minutos, 100°, velocidad 1. Échela en un cuenco y déjela enfriar.
- Prepare el bizcocho. Primero haga el praliné. Ponga el azúcar moreno en una sartén, cuando tome un poco de color, añada las almendras, mezcle todo bien y vuelque la mezcla sobre papel de horno. Una vez frío, póngalo en el vaso muy seco y pulverícelo. Resérvelo en una bolsa de plástico.
- Con el vaso muy limpio, **ponga la mariposa en las cuchillas** y agregue el azúcar y los huevos. Programe 5 minutos, 37°, velocidad 3 1/2 y a continuación otros 5 minutos, sin temperatura y a la misma velocidad. Cuando pare, programe velocidad 1 e incorpore la harina poco a poco el praliné reservado. Termine de mezclar con la espátula.
- Extienda la masa de bizcocho en una bandeja de horno y hornéelo a 170° durante 8 ó 10 minutos. Resérvelo.
- Prepare la mousse. **Ponga la mariposa en las cuchillas**. Vierta en el vaso el agua, el azúcar y las yemas y programe 6 minutos, 90°, velocidad 2. Añada las hojas de gelatina escurridas y mezcle 1 minuto en velocidad 2. Deje enfriar la mezcla en el vaso e incorpore la nata y el queso muy fríos. Programe velocidad 3 1/2 hasta que la mousse esté semimontada.
- Cuando la plancha de bizcocho esté horneada, coloque sobre ella un molde y corte dejando alrededor un borde de 3 cm. Con esta masa forre el molde, presionando las paredes con las manos e igualando los bordes.
- Rellene el molde con la compota de manzana, vierta encima la mousse y alise la superficie. Introdúzcalo en el frigorífico 4 ó 5 horas.
- Por último, desmolde la tarta, cubra la superficie con la masa sablé desmenuzada, espolvoréela con azúcar glas y guárdela en el frigorífico hasta el momento de servir.



Cúpula de piña

ingredientes para 6 personas

8 hojas de **gelatina**
1 bote de **piña** en su jugo de 1 kg o una piña fresca con un bonito penacho
1 bote de **leche Ideal de Nestlé**
150 g de **azúcar**
250 g de **queso de Burgos**



preparación

- Ponga las hojas de gelatina a remojar en agua fría unos minutos.
- Si utiliza el bote de piña, escurra el líquido y ponga las rodajas sobre papel de cocina para que escurran el líquido. Si utiliza piña natural, córtele el penacho y resérvelo. Pele la piña y haga rodajas, quitándoles el centro, póngalas sobre papel de cocina, y resérvelas. El resto de la receta es igual para ambas posibilidades.
- Ponga en el vaso del Thermomix la leche y programe 4 minutos, 70°, velocidad 2. Al terminar, escurra bien la gelatina, échela en el vaso, junto con el azúcar y mezcle 10 segundos en velocidad 3.
- Incorpore el queso bien escurrido de suero y mezcle todo 10 segundos en velocidad 3.
- Reserve 3 rodajas de piña para decorar, y parta el resto con una tijera en trozos pequeños, echando sobre ellos la mezcla del vaso y uniendo todo con la espátula.
- Si lo ha hecho con piña natural y desea ponerle el penacho como adorno, eche la mezcla en un molde en forma de cúpula o utilice un macetero o tiesto forrándolo con film transparente Albal. Déjelo en el frigorífico durante 3 ó 4 horas para que cuaje. Pasado este tiempo, desmolde sobre una fuente de servir, ponga 3 palillos en la parte inferior del penacho y clávelo en la parte superior del postre. Corte por la mitad las 3 rodajas de piña restantes y rodee con las mismas el borde, formando ondas.
- Si lo hace con piña de bote, eche la mezcla en un molde a su gusto y cuando vaya a servirlo, adórnelo con las 3 rodajas a su gusto.



Helado celestial

ingredientes para 6 personas

Para el praliné:
200 g de **azúcar**
100 g de **almendras** crudas peladas

Para el resto:
100 g de **galletas** Chiquilín, María, Digestive o al gusto
6 **claras** de huevo
Unas gotas de **limón**
Una pizca de **sal**
500 g de **nata líquida** para montar, muy fría
180 g de **leche condensada** (la mitad de un bote pequeño)



preparación

- En una sartén de fondo grueso, haga un caramelo con el azúcar y cuando empiece a dorarse añada las almendras (debe quedar de un color dorado oscuro). Viértalo sobre papel de horno o papel de aluminio Albal, pincelado con aceite y deje enfriar el praliné.
- Cuando la plancha esté bien fría, pártala en trozos y échelos en el vaso (que deberá estar muy seco, así como las cuchillas). Rállelo, sin llegar a pulverizarlo, durante 5 segundos en velocidad 5 (tiene que quedar grueso). Sáquelo y resérvelo en una bolsa de plástico. Todo lo anterior deberá estar hecho antes de continuar con la receta.
- Pulverice las galletas en velocidad 6. Sáquelas y resérvelas.
- Lave bien el vaso y las cuchillas para que no queden restos de grasa. Séquelo. **Ponga la mariposa en las cuchillas**, añada las claras, unas gotas de limón y la pizca de sal, y programe 6 minutos en velocidad 3 1/2. Sáquelas y resérvelas.
- Sin lavar el vaso y **con la mariposa en las cuchillas**, monte la nata bien firme en velocidad 3 1/2. Sáquela a otro recipiente.
- Haga un hueco en el centro de la nata montada, eche la leche condensada y a continuación las claras montadas, mezcle delicadamente con movimientos envolventes, hasta conseguir una mezcla homogénea. Proceda a montar el helado rápidamente para evitar que se baje la mezcla.
- En un molde redondo y desmontable de 22 cm de diámetro por 6 de alto, eche una capa de galletas, a continuación la mitad de la mezcla, una capa de praliné y el resto de la mezcla, cubriendo todo con otra capa de praliné.
- Métalo en el congelador. Desmolde y adorne a su gusto. Sírvalo con un coulís de frutas (las que Ud. prefiera) que preparará triturando las mismas con zumo de limón.

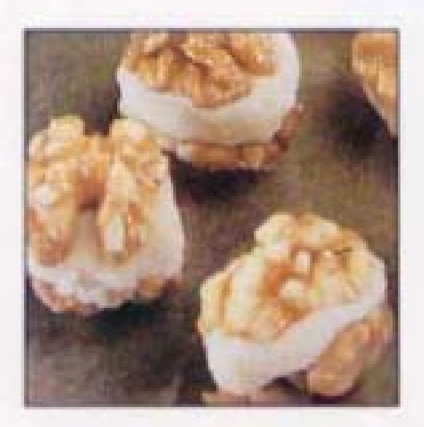
Nota: Si quiere el helado más decorativo, puede hacer un brazo de gitano siguiendo la técnica de la página 150 del libro básico y rellenándolo de mermelada de frambuesa. Corte en lonchas (como en la foto) y póngalas alrededor del molde antes de echar el helado.



Mazapán con frutos secos

ingredientes para 6 personas

250 g de **azúcar**
Piel de limón (sólo la parte amarilla)
250 g de **almendras** crudas y peladas
1 **clara** de huevo
Para la terminación:
100 g de **nueces** peladas
100 g de **dátiles** sin hueso
100 g de **ciruelas** sin hueso
1 bolsita de **guindas** confitadas



preparación

- Con el vaso muy seco, ponga el azúcar y programe 20 segundos en velocidad máxima para glasearla.
- A continuación, eche las pieles de limón y programe 40 segundos en velocidad máxima. Compruebe que ha quedado todo bien rallado.
- Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes y añada las almendras. Cierre y programe 20 segundos en velocidad 6. Verifique que está bien rallado.
- Por último, incorpore la clara de huevo y mezcle en velocidad 6 hasta que se haya incorporado totalmente.
- Saque la mezcla del vaso, envuélvala en film transparente Albal y déjela reposar.
- Abra los dátiles por la mitad y ponga entre medias una porción de mazapán. Haga lo mismo con las ciruelas y las nueces, poniendo una porción entre dos de ellas. Parta las guindas por la mitad, haga un cilindro de mazapán y ponga una mitad en cada extremo. También puede hacer bolitas de mazapán y rebozarlas en azúcar. Coloque las delicias en una bandeja bonita, como en la foto, o a su gusto.

Consejo: Para trabajar bien el mazapán, humedézcase las manos con agua.



Selva negra

ingredientes para 6 personas

Para el bizcocho:
100 g de **harina**, 40 g de **cacao** puro
2 cucharaditas de **levadura** Royal
1 cucharadita de **azúcar vainillado**
Un pellizco de **sal**, 3 **huevos**
150 g de **azúcar**, 100 g de **mantequilla**
40 g de **kirsch**

Para el relleno:
250 g de **cerezas al kirsch**
600 g de **nata liquida** muy fria para montar
1 cucharadita de **azúcar vainillado**
100 g de **azúcar glas**

Para adornar:
1 lámina de **chocolate** hecha con papel de burbujas (Ver pág. 10)



preparación

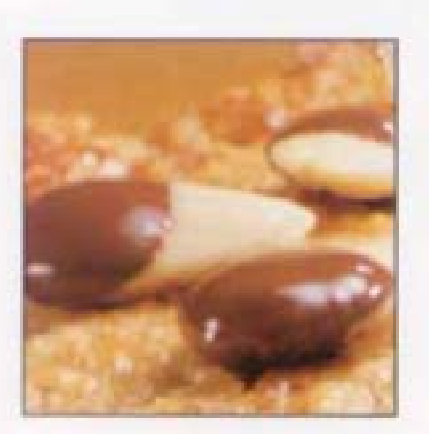
- Ponga en el vaso bien seco la harina, el cacao, la levadura, el azúcar vainillado y la sal y pulverice todo 20 segundos en velocidad máxima. De esta forma la mezcla quedará homogénea. Vierta todo en un cuenco y resérvelo.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas** y agregue al vaso los huevos y el azúcar. Programe 5 minutos, 37°, velocidad 3 1/2. Quite la temperatura y programe 4 minutos a la misma velocidad. Añada la mantequilla y la mezcla de harina y cacao preparada anteriormente y mezcle todo 10 segundos en velocidad 1 1/2. Termine de unirlo **quitando la mariposa** y ayudándose con la espátula, suavemente y con movimientos envolventes. Añada el licor y mézclelo.
- Engrase y enharine un molde alto desmontable de 22 ó 24 cm de diámetro. Vierta en él la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180°, durante 20 ó 25 minutos. Pínchelo en el centro para comprobar que está cocido (la aguja debe salir limpia). Desmóldelo sobre una rejilla y déjelo enfriar completamente.
- Mientras tanto, prepare la nata. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y vierta en el vaso muy frio, la nata, también muy fria y el azúcar vainillado. Programe velocidad 3 1/2 y esté pendiente para parar la máquina en cuanto esté montada (si se pasa de tiempo se convierte en mantequilla). Añada el azúcar glas y envuelva con la espátula.
- Parta el bizcocho por la mitad en sentido transversal y pinte la mitad inferior con el licor de las cerezas. Cubra toda la superficie con nata montada y ponga encima cerezas previamente escurridas en papel de cocina, dejando alguna para adornar.
- Pinte con el licor la cara interna de la otra mitad del bizcocho y déle su forma original. Cubra toda la tarta con la nata restante, alisándola con una espátula.
- Ponga sobre la superficie unas rosetas de nata con ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada y coloque sobre ellas una cereza.
- Termine de adornar con la lámina de burbujas de chocolate troceada a su gusto. También puede cubrir con virutas de chocolate hechas con el pela patatas. Consérvela en el frigorífico.



Tarta de almendras

Ingredientes para 6 personas

Para la cobertura:
150 g de **almendras** crudas
130 g de **mantequilla**
100 g de **azúcar**
50 g de **agua**
Para el bizcocho:
150 g de **azúcar**
3 **huevos**
200 g de **nata liquida**
200 g de **harina**
1 sobre de **levadura** Royal
Un pellizco de **sal**



preparación

- Ponga en el vaso las almendras y programe 6 segundos en velocidad 4. No deben quedar muy trituradas. Póngalas en un cuenco grande y resérvelas.
- Ponga los ingredientes restantes de la cobertura en el vaso y programe 5 minutos, 90°, velocidad 2. Vierta esto sobre las almendras y reserve.
- Sin lavar el vaso, **ponga la mariposa en las cuchillas**, eche en el vaso el azúcar y los huevos y programe 4 minutos, 37°, velocidad 3 1/2. Quite la temperatura y programe otros 5 minutos a la misma velocidad.
- Incorpore la nata, la harina, la levadura y la sal y programe 10 segundos en velocidad 1 1/2. Termine de mezclar ayudándose con la espátula.
- Vierta la mezcla en un molde alto engrasado y enharinado e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180°, durante 20 ó 25 minutos.
- Pasado este tiempo, desmolde el bizcocho, extienda por encima la cobertura e introdúzcalo de nuevo en el horno de 10 a 15 minutos a la misma temperatura.
- Deje enfriar la tarta sobre una rejilla, adórnela al gusto y espolvoréela con azúcar glas, si lo desea.



Tarta de fresas glaseada

ingredientes para 6 personas

Para el bizcocho:

70 g de **almendras**, 4 **huevos**

1 **yogur** natural, 100 g de **aceite**

100 g de **azúcar**, 140 g de **harina**

1 sobre de **levadura** Royal

Un pellizco de **sal**

Licor rebajado con agua

Crema pastelera:

500 g de **leche**, 100 g de **azúcar**

La **piel de** 1/2 **limón** y de 1/2 **naranja**

5 **yemas** de huevo, 40 g de **maicena**

Un pellizco de **sal**

Para la glasa:

2 **claras** de huevo

Unas gotas de **limón**

Un pellizco de **sal**, 200 g de **azúcar glas**

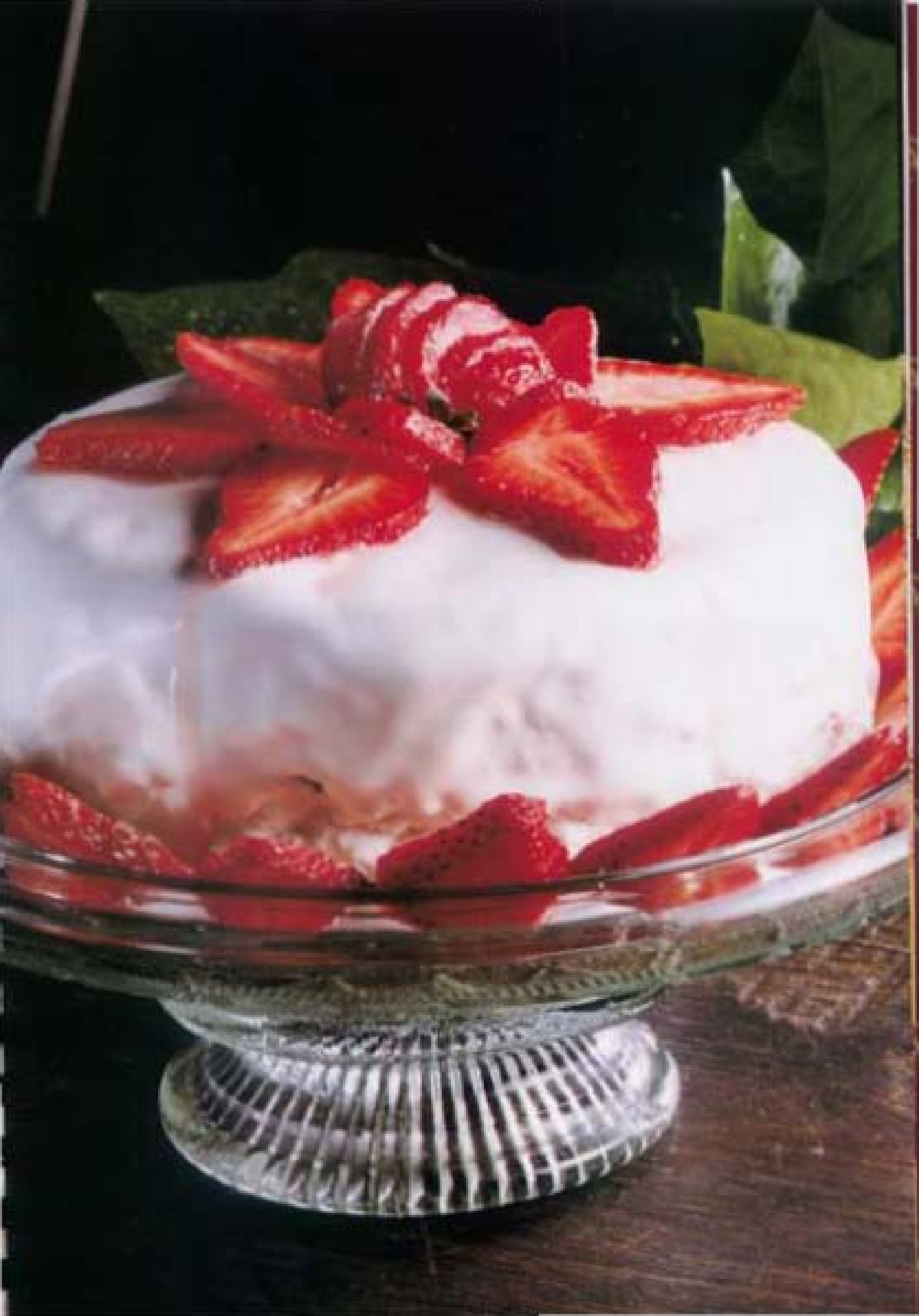
Para adornar:

300 g de fresones o **fresas**



preparación

- Ponga en el vaso las almendras y tritúrelas 6 segundos en velocidad 6. Agregue los huevos, el yogur, el aceite y el azúcar y programe 10 segundos en velocidad 3. Añada la harina, la levadura y la sal y programe 10 segundos en velocidad 1 1/2.
- Engrase y enharine un molde alto desmontable de 24 cm de diámetro. Vierta en él la masa del bizcocho e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180°, durante 20 ó 25 minutos. Pínchelo en el centro y si la aguja sale limpia es que está cocido, si no es así, hornéelo unos minutos mas. Desmóldelo sobre una rejilla y déjelo enfriar totalmente.
- Prepare la crema pastelera. Ponga en el vaso la leche con el azúcar y las pieles de los cítricos y programe 10 minutos, 90°, velocidad 1. Cuele la leche y vuelva a ponerla en el vaso. Agregue las yemas, la maicena disuelta en un poquito de leche fría y la sal. Programe 7 minutos, 90°, velocidad 3. Déjela enfriar y antes de rellenar la tarta, bátala de nuevo durante 5 segundos en velocidad 4.
- Parta el bizcocho por la mitad, en sentido horizontal, píntelo con el licor rebajado con agua y rellénelo con la crema pastelera.
- Prepare la glasa. Con el vaso bien limpio y seco, **ponga la mariposa en las cuchillas** y vierta en el vaso las claras, unas gotas de limón y la sal. Programe 3 minutos en velocidad 3 1/2. Cuando estén bien montadas y con la máquina siempre en velocidad 3 1/2, vaya agregando el azúcar glas hasta que esté incorporado.
- Cubra el bizcocho con la glasa preparada e introdúzcalo de nuevo en el horno, precalentado a 100°, durante 10 ó 15 minutos, con el horno entreabierto, para que se seque la glasa. Déjelo enfriar y adórnelo con las fresones o fresas.



Tarta de moka

ingredientes para 6 personas

30 **bizcochos de soletilla**
100 g de **leche** fría
150 g de **café** fuerte
Almendras tostadas, troceadas
Para la crema de moka:
100 g de **agua**
350 g de **azúcar**
6 **yemas** de huevo
Un pellizco de **sal**
2 cucharadas de **Nescafé**
400 g de **mantequilla**
a temperatura ambiente



preparación

- Prepare la crema. Ponga el agua y el azúcar en el vaso para hacer un almíbar y programe 6 minutos, 100°, velocidad 2. Añada las yemas y la sal y programe 5 minutos, 90°, velocidad 4.
- Mientras tanto, disuelva el Nescafé en un poquito de agua. Cuando la máquina se pare, vierta en el vaso el Nescafé y mézclelo 5 segundos en velocidad 4. Tiene que quedar como una natilla. Viértala en un cuenco, déjela enfriar completamente y resérvela.
- Lave el vaso y **ponga la mariposa en las cuchillas.** Incorpore la mantequilla y programe velocidad 2 hasta que la mantequilla tenga la consistencia de pomada. Con la máquina en velocidad 2, vaya incorporando, poco a poco, la natilla de café. Bata unos segundos más cuando haya agregado todo el líquido, hasta que la crema quede montada y homogénea.
- Forre un molde redondo con una lámina grande de film transparente Albal, procurando que sobresalga bien del mismo. Cubra la base con los bizcochos y píntelos con leche fría. Agregue la crema de moka y cúbrala con otra capa de bizcochos. Píntelos con café, cúbralos con otra capa de crema y termine con otra capa de bizcochos pintándolos con café. Tape la tarta con film transparente Albal y déjela reposar en el frigorífico hasta que tome cuerpo.
- Desmolde la tarta tirando de los bordes de la lámina de film para ayudarse, cúbrala con las almendras y adórnela con la crema de moka restante, con ayuda de la manga pastelera. Consérvela en el frigorífico hasta el momento de servirla.



Volcán

Ingredientes para 6 personas

3 **manzanas** Golden
50 g de **mantequilla**, 100 g de **azúcar**
Masa quebrada:
300 g de **harina**, 130 g de **mantequilla**
70 g de **agua**, 1 cucharadita de **sal**,
otra de **azúcar** y una de **levadura** Royal
Para la crema:
2 **huevos**, 50 g de **azúcar**
200 g de **nata liquida**
Para la cobertura de chocolate:
150 g de **nata liquida**
250 g de **chocolate Postres Nestlé**
50 g de **Cointreau** u otro licor
al gusto
1 **molde** de 24 ó 26 cm



preparación

- Vierta en el vaso los ingredientes para la masa quebrada en el mismo orden que se indica y programe 15 segundos en velocidad 6. Retire la masa del vaso y forre un molde desmontable de 26 ó 28 cm cubriendo los laterales sólo hasta la mitad. Déjelo en el frigorífico mientras prepara las manzanas.
- Pele y descorazone las manzanas. Ponga en una sartén de fondo grueso la mantequilla, el azúcar y las manzanas cortadas en cuartos y cocínelas a fuego lento hasta que estén doraditas y el azúcar se haya hecho caramelo. Coloque los cuartos de manzana en el molde y vierta por encima el caramelo.
- Prepare la crema. Ponga en el vaso todos los ingredientes y programe 10 segundos en velocidad 3. Vierta el preparado sobre las manzanas e introduzca el molde en el horno, precalentado a 180°, durante 25 ó 30 minutos. Compruebe si está cuajado, pinchando en el centro con una aguja. Retire el molde del horno y deje enfriar.
- Prepare la cobertura. Vierta la nata en el vaso y programe 4 minutos, 100°, velocidad 2 (tiene que hervir). Pare la máquina, agregue el chocolate troceado, déjelo en reposo unos 30 segundos y a continuación programe 20 segundos en velocidad 3. Añada el licor y mezcle de nuevo durante 6 segundos en velocidad 3.
- Cubra la tarta fría con esta mezcla y déjela de un día para otro en el frigorífico.
- Desmóldela, comprobando antes que el chocolate esté bien endurecido y adórnelo haciendo dibujos con un tenedor o al gusto.



Minibrioches rellenos

ingredientes para 35-40 rollitos

150 g de **leche**, 1 cucharadita de **sal**
50 g de **azúcar**, 50 g de **mantequilla** blanda
3 **yemas** de huevo
20 g de **levadura** prensada
400 g de **harina** aproximadamente
Salchichas de perritos para rellenar
Para pintar la masa:
Mantequilla y **ketchup**

preparación

- Haga la masa de brioche según la receta del libro básico, pág. 28. Estire la masa en un rectángulo, finita, y corte tiras de dos dedos de ancho.
- Corte las salchichas en trocitos, pinte la masa con ketchup y envuelva cada trocito de salchicha en una tira de masa. Selle con agua el final de la masa para que no se abra al hornear, pinte de huevo y hornee 12 ó 15 minutos a 180°, con el horno precalentado. Sirva con un poquito de ketchup por encima.

Croquetas de salchicha

ingredientes para 45 croquetas

150 g de **salchichas** o 200 g de quesitos de porciones, 50 g de **aceite**
110 g de **harina**, 500 g de **leche**
Sal, **pimienta** y **nuez moscada**



preparación

- Trocee las salchichas 5 segundos, velocidad 4 y reserve. Ponga el aceite y programe 3 minutos, 100°, velocidad 2. Añada la harina y programe 1 minuto, 100°, velocidad 2.
- Incorpore la leche, sal, nuez moscada y pimienta. Mezcle 10 segundos en velocidad 4, añada las salchichas y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 1/2.
- Si va a hacer las croquetas de quesitos, incorpórelos después de mezclar 10 segundos, velocidad 5. Añada los quesitos troceados y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 1/2. Deje reposar unos minutos en el vaso.
- Coloque una manga pastelera en el cestillo, fuera de la máquina. Así evitará quemarse. Vierta en ella el contenido del vaso.
- Cierre la manga con una pinza y deje enfriar en el frigorífico. Cuando la pasta esté fría, haga tiras largas sobre una fuente de pan rallado o harina. Córtelas muy pequeñitas, envuélvalas en pan rallado o harina, luego en huevo batido y de nuevo en pan. Déjelas reposar unos minutos antes de freírlas y sírvalas con ketchup y patatas fritas de bolsa. Si las hace de queso y de salchicha, hágalas de distinta forma.

Pizzas y Minipizzas

ingredientes para 35-40 minipizzas

100 g de **leche**, 100 g de **agua**
50 g de **aceite**, 1 cucharadita de **sal**
1 nuez de **levadura** prensada
400 g de **harina** aproximadamente
Para cubrir mini pizzas:
100 g de **jamón York**, 100 g de **queso** en lonchas, **Ketchup** para pintar la masa
Aros de **aceitunas**
Para cubrir pizzas de caritas:
Ketchup para pintar la masa, **Jamón York**
1 tira de **pimiento verde** para la boca
Aros de **tomates cereza** para los ojos
1 trozo de **salchicha** para la nariz

preparación

- Prepare la masa siguiendo las indicaciones de la pág 26 del libro básico.
- Estire la masa finita, las minipizzas córtelas con el cubilete, la de caritas con un plato de postre. Pinte las dos masas con ketchup.
- Para la pizza de las caritas, ponga el jamón York picadito y cubra con láminas de queso y adórnelas como se muestra en la foto.
- Para las minipizzas, pique el jamón y el queso juntos 4 segundos velocidad 4. Eche en cada pizzita un poquito de este picadito y un aro de aceituna.
- Hornee las pequeñas en el horno precalentado a 200°, durante 10 minutos aproximadamente, y la de las caritas de 12 a 15 minutos a 200°.



Tarta de Cumpleaños

ingredientes para 12 personas

100 g de **chocolate Postres Nestlé**
3 **huevos** grandes, 200 g de **azúcar**
100 g de **aceite** sin sabor
1 **yogur** natural, 100 g de **harina**
1 sobre de **levadura** Royal
40 g de **maicena**, un pellizco de **sal**
Para la cobertura:
50 g de **aceite de girasol**
300 g de **chocolate Postres Nestlé "Lacasitos"**
1 **molde** al gusto



preparación

- Para el bizcocho, eche en el vaso el chocolate troceado y rállelo en velocidad 6-8 progresivo unos segundos. Sáquelo y resérvelo. Lave el vaso.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas.** Eche en el vaso los huevos y el azúcar y programe 4 minutos, 37°, velocidad 3 1/2, quite la temperatura y programe el mismo tiempo y velocidad.
- Eche el chocolate rallado y déjelo unos segundos (el calor lo fundirá). Incorpore el aceite y el yogur y mezcle 15 segundos en velocidad 1 1/2. Añada los ingredientes restantes y mezcle 15 segundos, velocidad 1 1/2. **Quite la mariposa** y termine de envolver delicadamente con la espátula.
- Precaliente el horno a 180°. Prepare un molde, engrasándolo con mantequilla y enharinándolo ligeramente. Eche la mezcla y hornee durante 30 minutos aproximadamente. Pinche en el centro con una aguja y si sale limpia, ya estará terminado. Desmolde y déjelo enfriar.
- Haga la cobertura. Ponga el aceite en el vaso y programe 4 minutos, 80°, velocidad 1. Añada el chocolate, déjelo unos segundos que se funda y triture en velocidad 6-8 progresivo unos segundos. Después, 30 segundos, velocidad 3. Cubra el bizcocho con el chocolate y coloque los Lacasitos a su gusto.

Bombones

ingredientes para 35-40 bombones

200 g de **chocolate Postres Nestlé**
150 g de **chocolate con leche Nestlé**
100 g de **crispis**
ó 100 g de **almendras**
ó 100 g de **avellananas**

preparación

- Para fundir los chocolates, **el vaso y las cuchillas deben estar bien secos.** Añada los chocolates troceados y rállelos en velocidad 6 unos segundos.
- Programe 5 minutos, 37°, velocidad 4. Emulsione 30 segundos, velocidad 3.
- Si quiere hacer los bombones sólo de chocolate, eche esta mezcla en el molde elegido. Puede utilizar un molde en forma de conejito o varios moldes pequeños individuales, como se ven en la foto.
- Si prefiere hacerlos de crispis, almendras o avellanas ralladas, después de que esté fundido el chocolate, añada uno de estos ingredientes y mezcle 30 segundos, velocidad 2. Termine de mezclar con la espátula y ponga montoncitos en cápsulas de trufa.
- Déjelos en la nevera hasta que cojan cuerpo.


¡gracias
mamá!

Tortitas sonrientes

ingredientes para 30-35 tortitas

150 g de **harina**
½ cucharadita de **sal**
50 g de **mantequilla**
30 g de **azúcar**
200 g de **leche, 2 huevos**
1 cucharadita de **levadura Royal**

preparación

- Ponga todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y mezcle 30 segundos, velocidad 4. Ponga esta mezcla en una jarrita y déjela reposar en la nevera un mínimo de ½ hora.
- Cuando las vaya a hacer, remueva primero la mezcla con una cuchara. En una sartén pequeña, preferiblemente gruesa, eche un poquito de la mezcla, deje que aparezcan burbujas en la superficie y dele la vuelta (no debe hacerlo a fuego muy fuerte).

Una vez echas todas, puede decorar con un poco de chocolate fundido y ponerle a cada tortita ojos y boca como en el foto. Sírvalas con sirope de fresa, chocolate o al gusto.

Galletas

ingredientes para 30-35 galletas

Para la masa:
300 g de **harina**
130 g de **mantequilla**
70 g de **agua**
Un pellizco de **sal**
50 g de **azúcar**
1 cucharadita de **levadura** Royal
Para decorar:
Azúcar glas
Moldes para cortar las galletas con motivos infantiles

preparación

- Ponga los ingredientes de la masa en el vaso del Thermomix por el orden que están escritos y programe 20 segundos, velocidad 6. Saque y reserve tapada.
- Espolvoree la masa de harina, ligeramente. Estire la masa fina de un grosor de ½ cm (hágalo mejor entre dos láminas de plástico).
- Corte las galletas directamente sobre papel de horno con los moldes elegidos y quite la masa sobrante (se recomienda que meta los moldes en harina antes de cortar las galletas).
- Precaliente el horno a 180° y hornee de 10 a 12 minutos. Espolvoree con azúcar glas.
- También puede, antes de hornearlas, poner azúcar normal por encima y quedarán muy buenas.

Gofres

ingredientes para 10-12 personas

250 g de **harina**
1 cucharada de **azúcar**
130 g de **leche**, 1 pellizco de **sal**
½ cucharadita de **levadura Royal**
2 **yemas**, 80 g de **mantequilla**
1 **clara de** huevo
Máquina o plancha **para hacer gofres**



preparación

- Con el vaso y las cuchillas muy secas pondremos la harina y la tamizaremos en velocidad máxima 30 segundos.
- Eche el resto de los ingredientes menos la clara y mezcle 30 segundos, velocidad 5. Saque y reserve.
- Limpie muy bien el vaso y las cuchillas y séquelos. **Ponga la mariposa en las cuchillas,** incorpore la clara con un pellizco de sal y móntela en velocidad 3 ½, 1 minuto. Incorpore esta clara al resto que teníamos reservado y déjelo reposar por lo menos ½ hora en el frigirífico.
- Eche esta mezcla en la plancha de hacer gofres cuando esté caliente.


THERMOMIX

Gelatinas y polos

ingredientes para 6 personas

600 g de **agua**
2 paquetes de **gelatina** en polvo de 85 g, del sabor que se quiera (también se puede hacer de varios)
Galletas de corte para helados
Moldes al gusto (vienen muy bien los de la playa de los niños, tambien los hay de silicona, como en la foto)
1 **molde de plum-cake** de 1 litro o **cortapastas** pequeños



preparación

- Eche el agua en el vaso y programe 5 minutos, 70°, velocidad 1 ½.
- Cuando termine el tiempo, abra el vaso y añada la gelatina en polvo, sin que caiga encima de las cuchillas y mezcle 20 segundos en velocidad 1 ½ hasta su completa disolución (no la bata a más velocidad, pues perdería su transparencia).
- Para hacer los cortes, eche la gelatina en un molde de plum-cake de 1 litro. Deje reposar y métala en el frigorífico para que cuaje.
- Cuando esté totalmente cuajada, introduzca el molde unos segundos en agua caliente y desmolde.
- Parta la gelatina en cuadrados del tamaño de las galletas y sírvala como si fuesen cortes de helado.
- También puede echar la gelatina en el molde o moldes elegidos y meterlos en la nevera (no en el congelador).

Nota: Si quiere hacer polos de cualquier zumo de Thermomix, cuélelos con un colador fino y métalos en las poleras. Puede hacerlos de zumos, batidos de chocolate, fresa, etc. Introdúzcalos en el congelador y sáquelos en el momento de comerlos.

